

FORNI A CONVEZIONE

C O N V E C T I O N • O V E N S

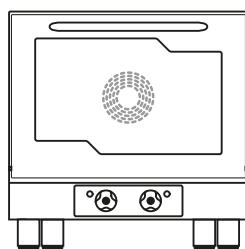
Listino 2023
2023 pricelist

2023 CONFIGURATORE
configurator

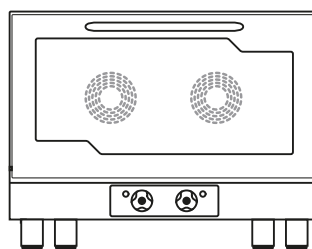


OVENTEK SERIE N, a controllo meccanico

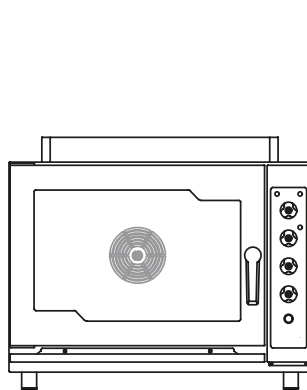
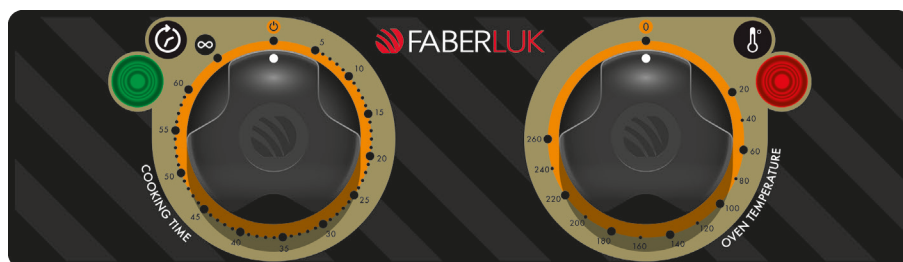
OVENTEK N SERIES, mechanically controlled



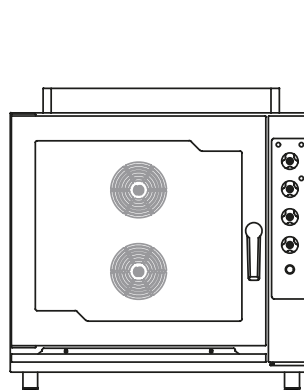
N443
4 teglie, 4 trays



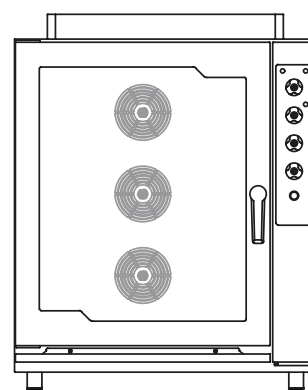
N464
4 teglie, 4 trays



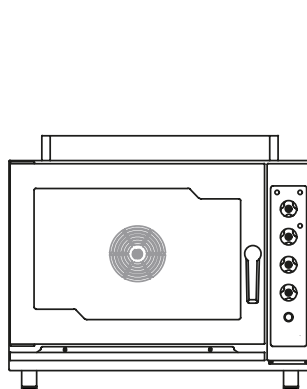
N564
5 teglie, 5 trays



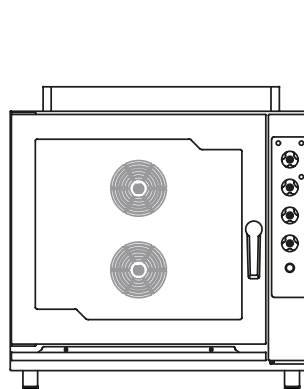
N764
7 teglie, 7 trays



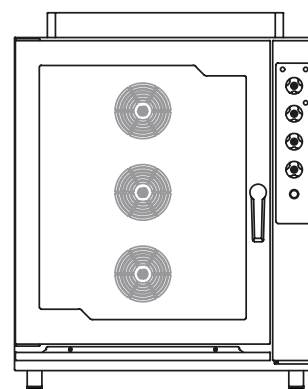
N1064
10 teglie, 10 trays



 **NG564**
5 teglie, 5 trays



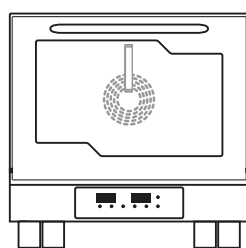
 **NG764**
7 teglie, 7 trays



 **NG1064**
10 teglie, 10 trays

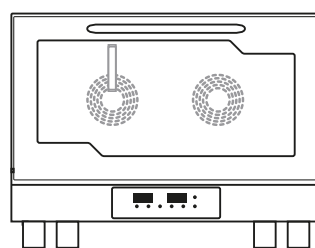
OVENTEK SERIE P, a controllo digitale

OVENTEK P SERIES, digitally controlled



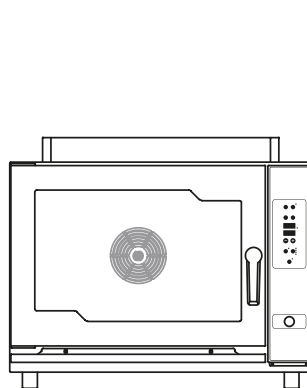
P443

4 teglie, 4 trays



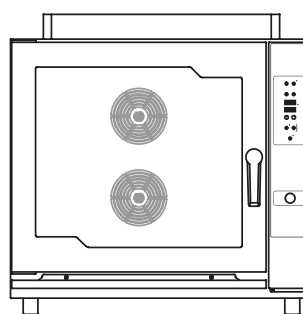
P464

4 teglie, 4 trays



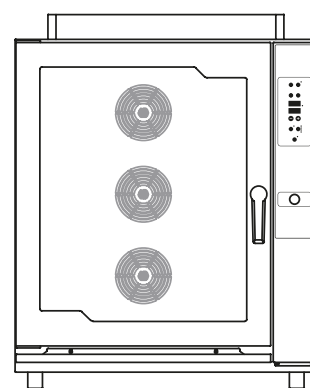
P564

5 teglie, 5 trays



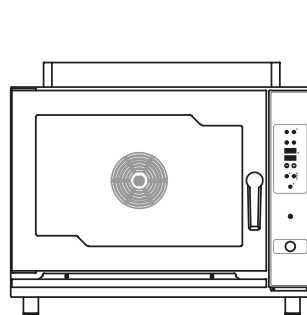
P764

7 teglie, 7 trays



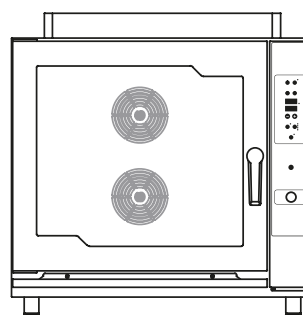
P1064

10 teglie, 10 trays



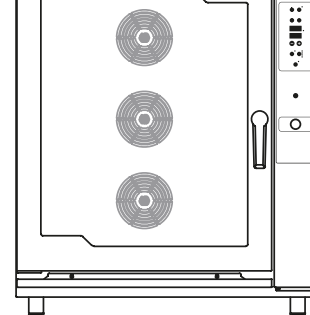
PG564

5 teglie, 5 trays



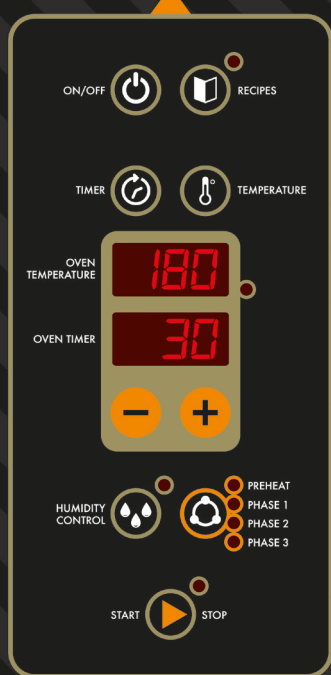
PG764

7 teglie, 7 trays



PG1064

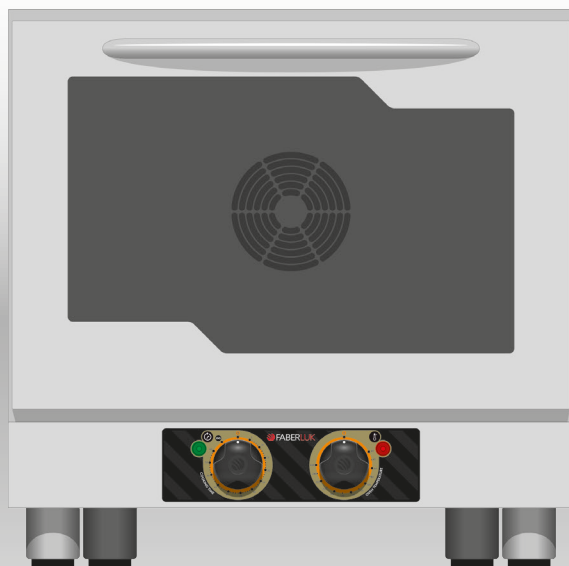
10 teglie, 10 trays



FABERLUK



Oventek N443



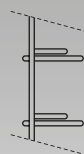
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

L. 574 x p. 565 x h. 572 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

L. 445 x p. 365 x h. 320 mm



75 mm
x4 livelli
x4 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Timer (5 minuti > infinito)
Timer (5 min.s > infinity)



Modello sovrapponibile
Stackable model



Doppio vetro facilmente sostituibile
Easily replaceable double glass



Porta a ribalta anticaduta
Flap door with fall protection



Flusso d'aria compensato
Air flow compensation



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



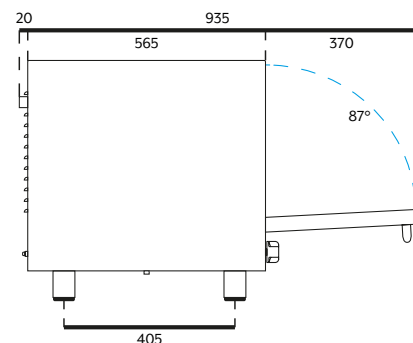
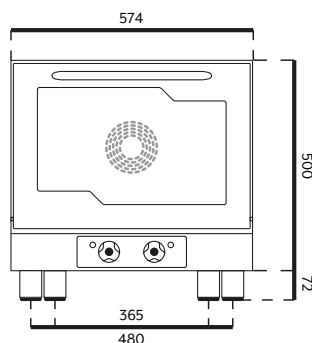
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK N443

- Porta teglie bivalente amovibile (GN 2/3, 430x330 mm)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Doppio vetro facilmente sostituibile
- Porta a ribalta anticaduta
- Uniformità di temperatura a flusso d'aria compensato con sistema deflettore asimmetrico
- Regolazione tempo di cottura da 5' a 60' e infinito
- Modello sovrapponibile

ALL OVENTEK N443 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 2/3, 430x330 mm)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Easily replaceable double glass
- Flap door with fall protection
- Temperature uniformity, compensated air flow with asymmetrical deflection system
- Cooking time regulation from 5' to 60' and infinite
- Stackable model



COD. **N443**

PREZZO, PRICE **1.162,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



2,8 kW 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli una o più configurazioni di griglie installate, choose one or more installed shelves configurations

Acciaio cromato, chromed steel



x2 griglie GN 2/3
x2 GN 2/3 grills

COD. D443G1

PREZZO, PRICE

+30,00 €

Acciaio cromato, chromed steel



x2 griglie 430x330 mm
x2 430x330 mm grills

COD. D443G2

PREZZO, PRICE

+32,00 €

Acciaio cromato, chromed steel



x1 griglia GN 2/3
x1 griglia 430x330 mm
x1 GN 2/3 grill
x1 430x330 mm grill

COD. D443G3

PREZZO, PRICE

+32,00 €

Scegli una o più configurazioni di teglie installate, choose one or more installed trays configurations

Lamiera alluminata, aluminised sheet



x1 teglia GN 2/3, h. 20 mm
x1 teglia 430x330 mm, h. 20 mm
x1 GN 2/3 baking tray, h. 20 mm
x1 430x330 mm baking tray, h. 20 mm

COD. D443T1

PREZZO, PRICE

+34,00 €

Alluminio, aluminium



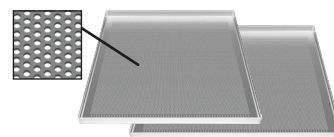
x1 teglia GN 2/3, h. 20 mm
x1 teglia 430x330 mm, h. 20 mm
x1 GN 2/3 baking tray, h. 20 mm
x1 430x330 mm baking tray, h. 20 mm

COD. D443T2

PREZZO, PRICE

+54,00 €

Alluminio, aluminium



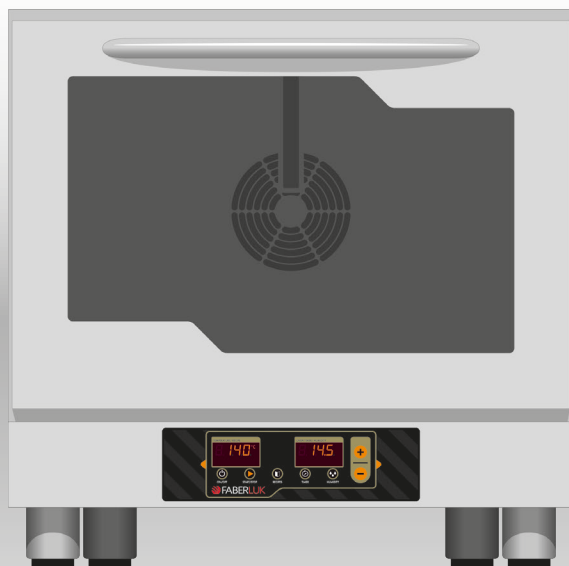
x1 teglia forata GN 2/3, h. 20 mm
x1 teglia forata 430x330 mm, h. 20 mm
x1 GN 2/3 perforated baking tray, h. 20 mm
x1 430x330 mm perforated baking tray, h. 20 mm

COD. D443T3

PREZZO, PRICE

+56,00 €

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37

**Oventek P443**

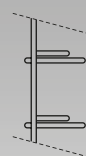
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

L. 574 x p. 565 x h. 572 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

L. 445 x p. 365 x h. 320 mm



75 mm
x4 livelli
x4 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Timer (1 minuto > 199 minuti)
Timer (1 minute > 199 minutes)



Modello sovrapponibile
Stackable model



Doppio vetro facilmente sostituibile
Easily replaceable double glass



Porta a ribalta anticaduta
Flap door with fall protection



Flusso d'aria compensato
Air flow compensation



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Funzione vapore diretto
Humidity control function



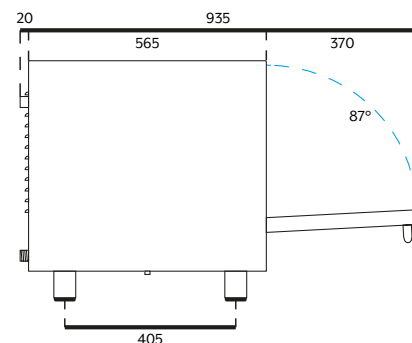
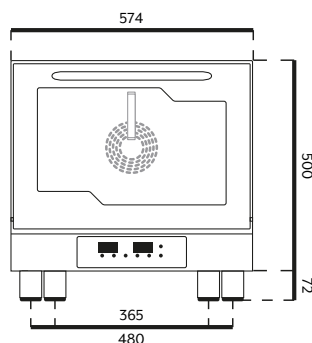
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK P443

- Porta teglie bivalente amovibile (GN 2/3, 430x330 mm)
- Visualizzazione delle funzioni tramite display LCD
- Menù ricette con 10 programmi impostabili
- Avvio ritardato (da 1 ora a 12 ore)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Doppio vetro facilmente sostituibile
- Porta a ribalta anticaduta
- Uniformità di temperatura a flusso d'aria compensato con sistema deflettore asimmetrico
- Modello sovrapponibile

ALL OVENTEK P443 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 2/3, 430x330 mm)
- Functions reading via LCD display
- Recipe menu with 10 settable programs
- Delayed start (from 1 hour to 12 hours)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Easily replaceable double glass
- Flap door with fall protection
- Temperature uniformity, compensated air flow with asymmetrical deflection system
- Stackable model



COD. **P443**

PREZZO, PRICE **1,440,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



2,8 kW 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli una o più configurazioni di griglie installate, choose one or more installed shelves configurations

Acciaio cromato, chromed steel



x2 griglie GN 2/3
x2 GN 2/3 grills

COD. D443G1

PREZZO, PRICE

+30,00 €

Acciaio cromato, chromed steel



x2 griglie 430x330 mm
x2 430x330 mm grills

COD. D443G2

PREZZO, PRICE

+32,00 €

Acciaio cromato, chromed steel



x1 griglia GN 2/3
x1 griglia 430x330 mm
x1 GN 2/3 grill
x1 430x330 mm grill

COD. D443G3

PREZZO, PRICE

+32,00 €

Scegli una o più configurazioni di teglie installate, choose one or more installed trays configurations

Lamiera alluminata, aluminised sheet



x1 teglia GN 2/3, h. 20 mm
x1 teglia 430x330 mm, h. 20 mm
x1 GN 2/3 baking tray, h. 20 mm
x1 430x330 mm baking tray, h. 20 mm

COD. D443T1

PREZZO, PRICE

+34,00 €

Alluminio, aluminium



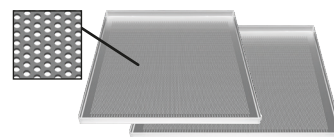
x1 teglia GN 2/3, h. 20 mm
x1 teglia 430x330 mm, h. 20 mm
x1 GN 2/3 baking tray, h. 20 mm
x1 430x330 mm baking tray, h. 20 mm

COD. D443T2

PREZZO, PRICE

+54,00 €

Alluminio, aluminium



x1 teglia forata GN 2/3, h. 20 mm
x1 teglia forata 430x330 mm, h. 20 mm
x1 GN 2/3 perforated baking tray, h. 20 mm
x1 430x330 mm perforated baking tray, h. 20 mm

COD. D443T3

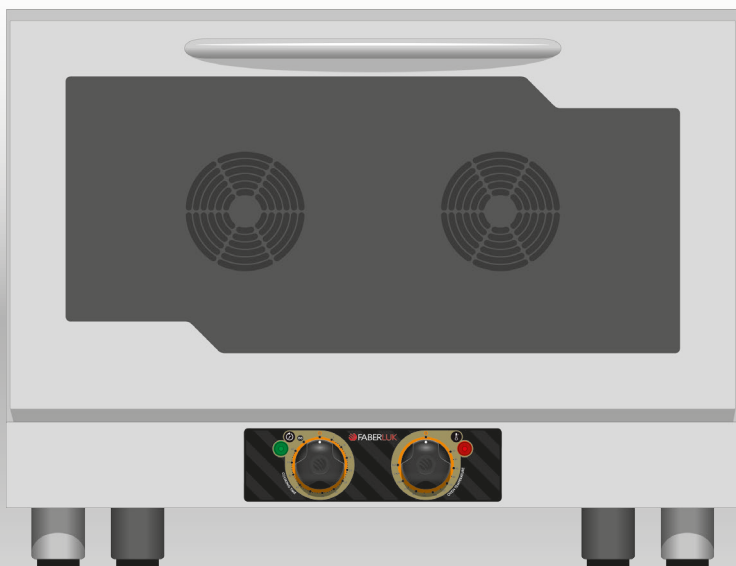
PREZZO, PRICE

+56,00 €

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek N464



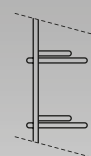
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 744 x p. 630 x h. 572 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 620 x p. 425 x h. 320 mm



75 mm
x4 livelli
x4 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Timer (5 minuti > infinito)
Timer (5 min.s > infinity)



Modello sovrapponibile
Stackable model



Doppio vetro facilmente sostituibile
Easily replaceable double glass



Porta a ribalta anticaduta
Flap door with fall protection



Flusso d'aria compensato
Air flow compensation



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



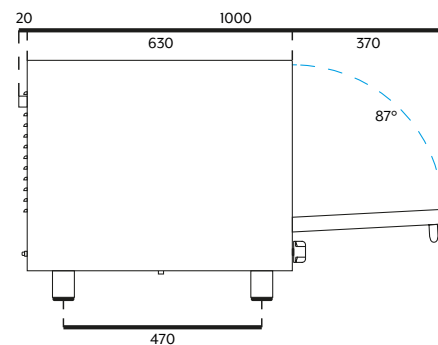
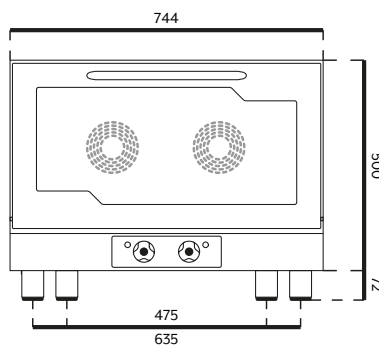
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK N464

- Porta teglie bivalente amovibile (GN I/I, EN 600x400 mm)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Doppio vetro facilmente sostituibile
- Porta a ribalta anticaduta
- Uniformità di temperatura a flusso d'aria compensato con sistema deflettore asimmetrico
- Regolazione tempo di cottura da 5' a 60' e infinito
- Modello sovrapponibile

ALL OVENTEK N464 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN I/I, EN 600x400 mm)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Easily replaceable double glass
- Flap door with fall protection
- Temperature uniformity, compensated air flow with asymmetrical deflection system
- Cooking time regulation from 5' to 60' and infinite
- Stackable model



COD. **N464**

PREZZO, PRICE **1.462,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



3,3 kW 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

PREZZO, PRICE

+0,00 €



5,5 kW 400V 3P+N+T/50Hz

COD. 400T

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli una o più configurazioni di griglie installate, choose one or more installed shelves configurations

Acciaio cromato, chromed steel



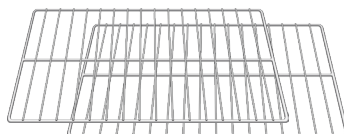
x2 griglie GN 1/1
x2 GN 1/1 grills

COD. D464G1

PREZZO, PRICE

+42,00 €

Acciaio cromato, chromed steel



x2 griglie 600x400 mm
x2 600x400 mm grills

COD. D464G2

PREZZO, PRICE

+46,00 €

Acciaio cromato, chromed steel



x1 griglia GN 1/1
x1 griglia 600x400 mm
x1 GN 1/1 grill
x1 600x400 mm grill

COD. D464G3

PREZZO, PRICE

+44,00 €

Scegli una o più configurazioni di teglie installate, choose one or more installed trays configurations

Lamiera alluminata, aluminised sheet



x1 teglia GN 1/1, h. 20 mm
x1 teglia 600x400 mm, h. 20 mm
x1 GN 1/1 baking tray, h. 20 mm
x1 600x400 mm baking tray, h. 20 mm

COD. D464T1

PREZZO, PRICE

+42,00 €

Alluminio, aluminium



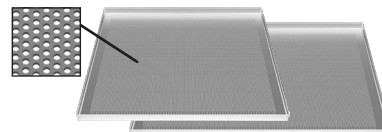
x1 teglia GN 1/1, h. 20 mm
x1 teglia 600x400 mm, h. 20 mm
x1 GN 1/1 baking tray, h. 20 mm
x1 600x400 mm baking tray, h. 20 mm

COD. D464T2

PREZZO, PRICE

+76,00 €

Alluminio, aluminium



x1 teglia forata GN 1/1, h. 20 mm
x1 teglia forata 600x400 mm, h. 20 mm
x1 GN 1/1 perforated baking tray, h. 20 mm
x1 600x400 mm perforated baking tray, h. 20 mm

COD. D464T3

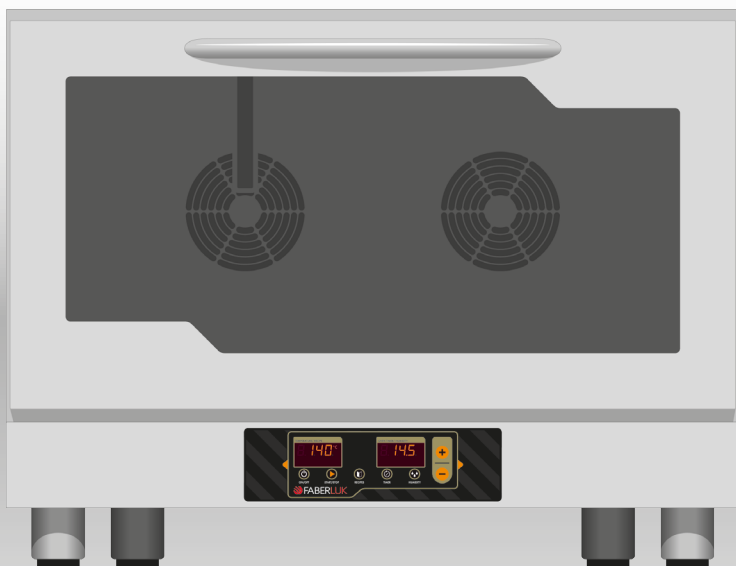
PREZZO, PRICE

+80,00 €

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek P464



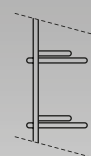
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 744 x p. 630 x h. 572 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 620 x p. 425 x h. 320 mm



75 mm
x4 livelli
x4 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Timer (1 minuto > 199 minuti)
Timer (1 minute > 199 minutes)



Modello sovrapponibile
Stackable model



Doppio vetro facilmente sostituibile
Easily replaceable double glass



Porta a ribalta anticaduta
Flap door with fall protection



Flusso d'aria compensato
Air flow compensation



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Funzione vapore diretto
Humidity control function



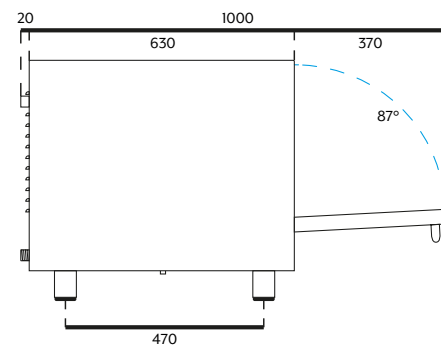
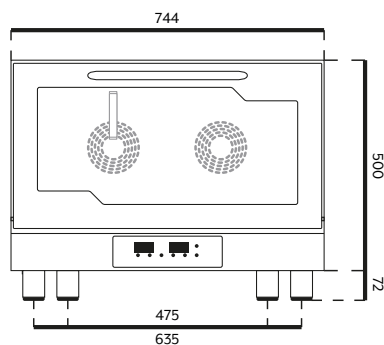
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK P464

- Porta teglie bivalente amovibile (GN I/1, EN 600x400 mm)
- Visualizzazione delle funzioni tramite display LCD
- Menù ricette con 10 programmi impostabili
- Avvio ritardato (da 1 ora a 12 ore)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Doppio vetro facilmente sostituibile
- Porta a ribalta anticaduta
- Uniformità di temperatura a flusso d'aria compensato con sistema deflettore asimmetrico
- Modello sovrapponibile

ALL OVENTEK P464 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN I/1, EN 600x400 mm)
- Functions reading via LCD display
- Recipe menu with 10 settable programs
- Delayed start (from 1 hour to 12 hours)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Easily replaceable double glass
- Flap door with fall protection
- Temperature uniformity, compensated air flow with asymmetrical deflection system
- Stackable model



COD. **P464**

PREZZO, PRICE **1.740,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



3,3 kW 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

PREZZO, PRICE

+0,00 €



5,5 kW 400V 3P+N+T/50Hz

COD. 400T

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli una o più configurazioni di griglie installate, choose one or more installed shelves configurations

Acciaio cromato, chromed steel



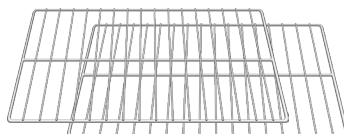
x2 griglie GN 1/1
x2 GN 1/1 grills

COD. D464G1

PREZZO, PRICE

+42,00 €

Acciaio cromato, chromed steel



x2 griglie 600x400 mm
x2 600x400 mm grills

COD. D464G2

PREZZO, PRICE

+46,00 €

Acciaio cromato, chromed steel



x1 griglia GN 1/1
x1 griglia 600x400 mm
x1 GN 1/1 grill
x1 600x400 mm grill

COD. D464G3

PREZZO, PRICE

+44,00 €

Scegli una o più configurazioni di teglie installate, choose one or more installed trays configurations

Lamiera alluminata, aluminised sheet



x1 teglia GN 1/1, h. 20 mm
x1 teglia 600x400 mm, h. 20 mm
x1 GN 1/1 baking tray, h. 20 mm
x1 600x400 mm baking tray, h. 20 mm

COD. D464T1

PREZZO, PRICE

+42,00 €

Alluminio, aluminium



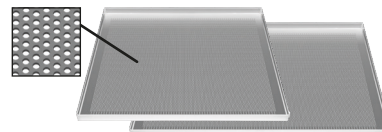
x1 teglia GN 1/1, h. 20 mm
x1 teglia 600x400 mm, h. 20 mm
x1 GN 1/1 baking tray, h. 20 mm
x1 600x400 mm baking tray, h. 20 mm

COD. D464T2

PREZZO, PRICE

+76,00 €

Alluminio, aluminium



x1 teglia forata GN 1/1, h. 20 mm
x1 teglia forata 600x400 mm, h. 20 mm
x1 GN 1/1 perforated baking tray, h. 20 mm
x1 600x400 mm perforated baking tray, h. 20 mm

COD. D464T3

PREZZO, PRICE

+80,00 €

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek N564



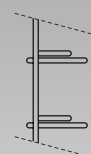
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 775 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 450 mm



75 mm
x5 livelli
x5 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Modello sovrapponibile
Stackable model



Piletta di scarico
Drain hole



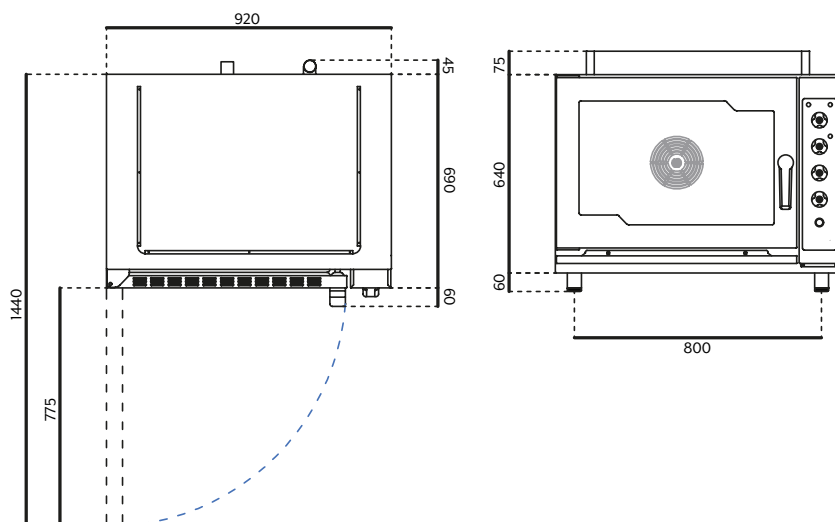
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK N564

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Raffreddamento rapido della camera
- Funzione cottura a convezione (cottura a secco)
- Funzione cottura solo vapore
- Funzione cottura a convezione/vapore
- Pulsante estrazione vapore in camera
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa
- Modello sovrapponibile (con N564, P564)

ALL OVENTEK N564 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Quick cooling chamber
- Convection cooking function (dry cooking)
- Steam only cooking function
- Convection/steam cooking function
- Chamber steam extraction button
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- INOX condensation water collector placed under the oven door
- Stackable model (with N564, P564)



COD. **N564**

PREZZO, PRICE **3.998,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



7 kW 400V 3P+N+T/50Hz

COD. 400T

PREZZO, PRICE

+0,00 €



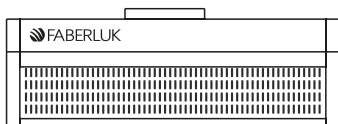
7 kW 230V 3P+T/50Hz

COD. 230T

PREZZO, PRICE

+360,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Cappa automatica per l'abbattimento del vapore
Automatic hood for steam abatement

COD. NAV

PREZZO, PRICE

+2.800,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Parzializzatore d'aria per prodotti leggeri
Air louver for lightweight products

COD. NPA

PREZZO, PRICE

+76,00 €



Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

+312,00 €



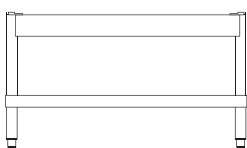
Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

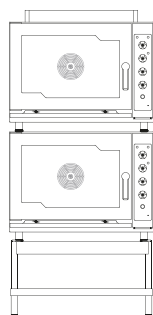


Supporto per forni, h. 500 mm
Support for ovens, h. 500 mm

COD. NS5

PREZZO, PRICE

+828,00 €



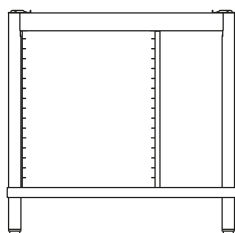
Kit forni sovrapposti
Stacked ovens kit

COD. KNS

PREZZO, PRICE

+633,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS7 Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE

+938,00 €

COD. NS9 Supporto per forni, Support for ovens - h. 900 mm

PREZZO, PRICE

+968,00 €

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek P564



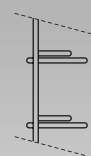
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 775 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 450 mm



75 mm
x5 livelli
x5 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Modello sovrapponibile
Stackable model



Piletta di scarico
Drain hole



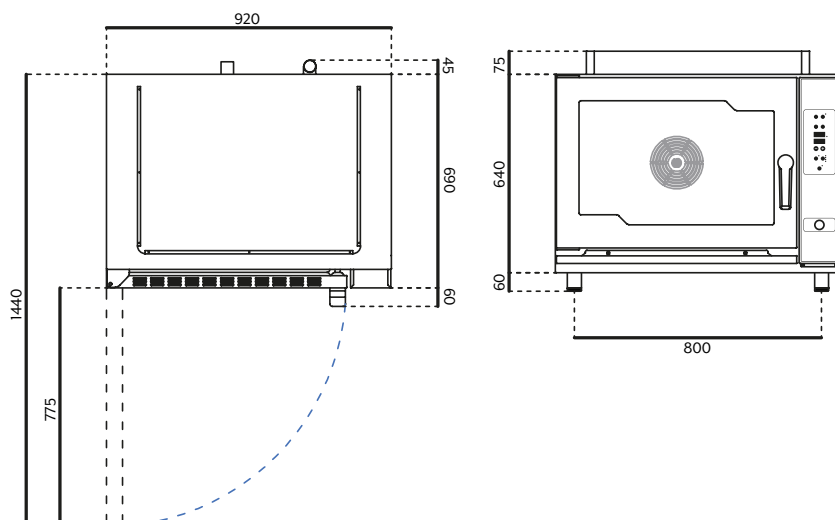
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK P564

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Visualizzazione delle funzioni tramite display LCD
- Menù ricette con 200 programmi impostabili
- 4 fasi di cottura gestibili
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Pulsante estrazione vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raffreddamento rapido della camera (impostabile)
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa
- Modello sovrapponibile (con N564, P564)

ALL OVENTEK P564 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Functions reading via LCD display
- Recipe menu with 200 settable programs
- 4 manageable cooking phases
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Steam extraction command
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- Quick cooling chamber (settable)
- INOX condensation water collector placed under the oven door
- Stackable model (with N564, P564)



COD. **P564**

PREZZO, PRICE **4.388,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



7 kW 400V 3P+N+T/50Hz

COD. 400T

PREZZO, PRICE

+0,00 €



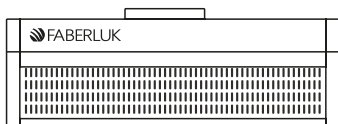
7 kW 230V 3P+T/50Hz

COD. 230T

PREZZO, PRICE

+360,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Cappa automatica per l'abbattimento del vapore
Automatic hood for steam abatement

COD. NAV

PREZZO, PRICE

+2.800,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Parzializzatore d'aria per prodotti leggeri
Air louver for lightweight products

COD. NPA

PREZZO, PRICE

+76,00 €



Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

+312,00 €



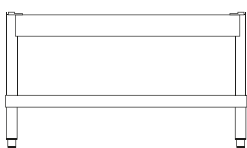
Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

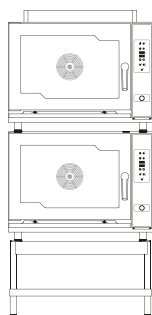


Supporto per forni, h. 500 mm
Support for ovens, h. 500 mm

COD. NS5

PREZZO, PRICE

+828,00 €



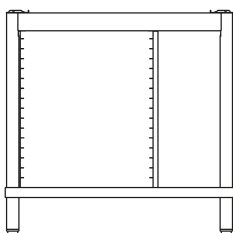
Kit forni sovrapposti
Stacked ovens kit

COD. KNS

PREZZO, PRICE

+633,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS7 Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE

+938,00 €

COD. NS9 Supporto per forni, Support for ovens - h. 900 mm

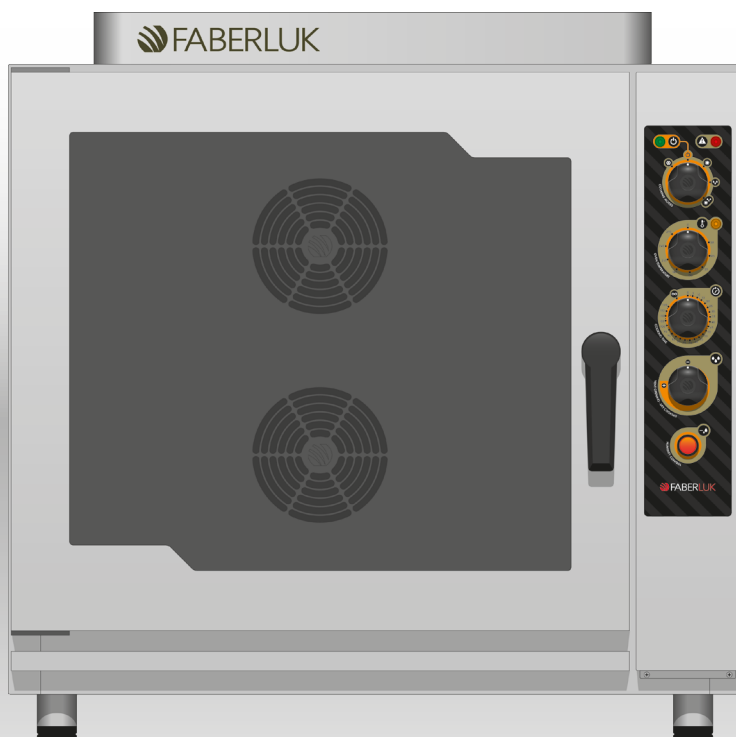
PREZZO, PRICE

+968,00 €

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek N764



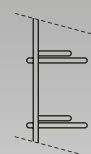
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 925 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 600 mm



75 mm
x7 livelli
x7 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



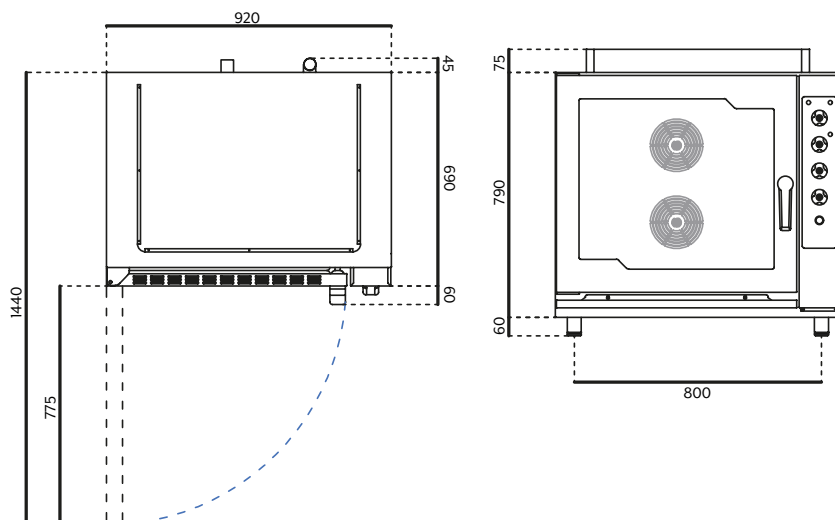
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK N764

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Raffreddamento rapido della camera
- Funzione cottura a convezione (cottura a secco)
- Funzione cottura solo vapore
- Funzione cottura a convezione/vapore
- Pulsante estrazione vapore in camera
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione vapore variabile del vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK N764 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Quick cooling chamber
- Convection cooking function (dry cooking)
- Steam only cooking function
- Convection/steam cooking function
- Chamber steam extraction button
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. **N764**

PREZZO, PRICE **4.458,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



9,3 kW 400V 3P+N+T/50Hz

COD. 400T

PREZZO, PRICE

+0,00 €



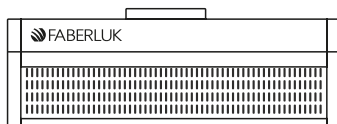
9,3 kW 230V 3P+T/50Hz

COD. 230T

PREZZO, PRICE

+360,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Cappa automatica per l'abbattimento del vapore
Automatic hood for steam abatement

COD. NAV

PREZZO, PRICE

+2.800,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



x2 Parzializzatori d'aria per prodotti leggeri
x2 Air louver for lightweight products

COD. NPA x2

PREZZO, PRICE

+152,00 €



Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

+312,00 €



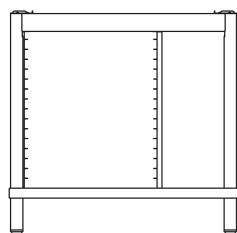
Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS5 Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE **+828,00 €**

COD. NS7 Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE **+938,00 €**

COD. NS9 Supporto per forni, Support for ovens - h. 900 mm

PREZZO, PRICE **+968,00 €**

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek P764



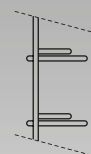
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 925 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 600 mm



75 mm
x7 livelli
x7 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



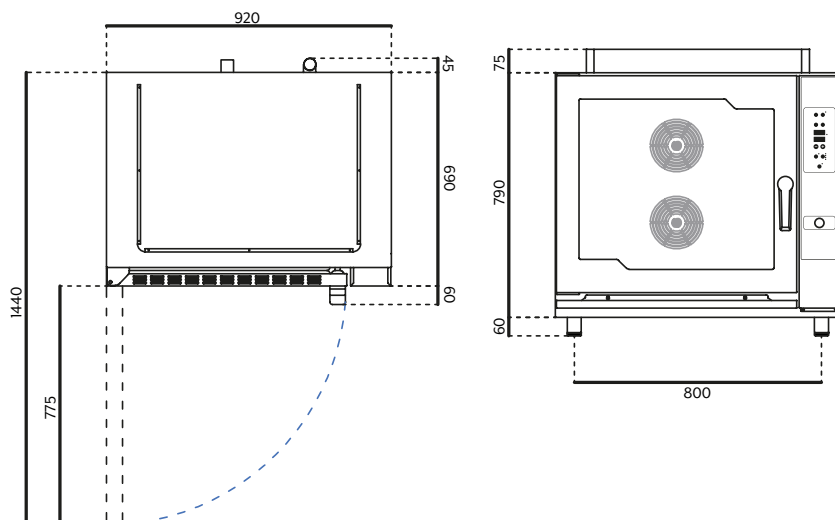
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK P764

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Visualizzazione delle funzioni tramite display LCD
- Menù ricette con 200 programmi impostabili
- 4 fasi di cottura gestibili
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Pulsante estrazione vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raffreddamento rapido della camera (impostabile)
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK P764 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Functions reading via LCD display
- Recipe menu with 200 settable programs
- 4 manageable cooking phases
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Steam extraction command
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- Quick cooling chamber (settable)
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. **P764**

PREZZO, PRICE **4.854,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



9,3 kW 400V 3P+N+T/50Hz

COD. 400T

PREZZO, PRICE

+0,00 €



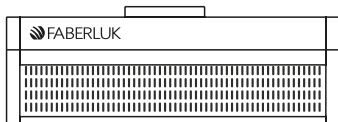
9,3 kW 230V 3P+T/50Hz

COD. 230T

PREZZO, PRICE

+360,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Cappa automatica per l'abbattimento del vapore
Automatic hood for steam abatement

COD. NAV

PREZZO, PRICE

+2.800,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



x2 Parzializzatori d'aria per prodotti leggeri
x2 Air louver for lightweight products

COD. NPA x2

PREZZO, PRICE

+152,00 €



Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

+312,00 €



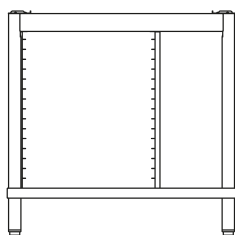
Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS5

Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE

+828,00 €

COD. NS7

Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE

+938,00 €

COD. NS9

Supporto per forni, Support for ovens - h. 900 mm

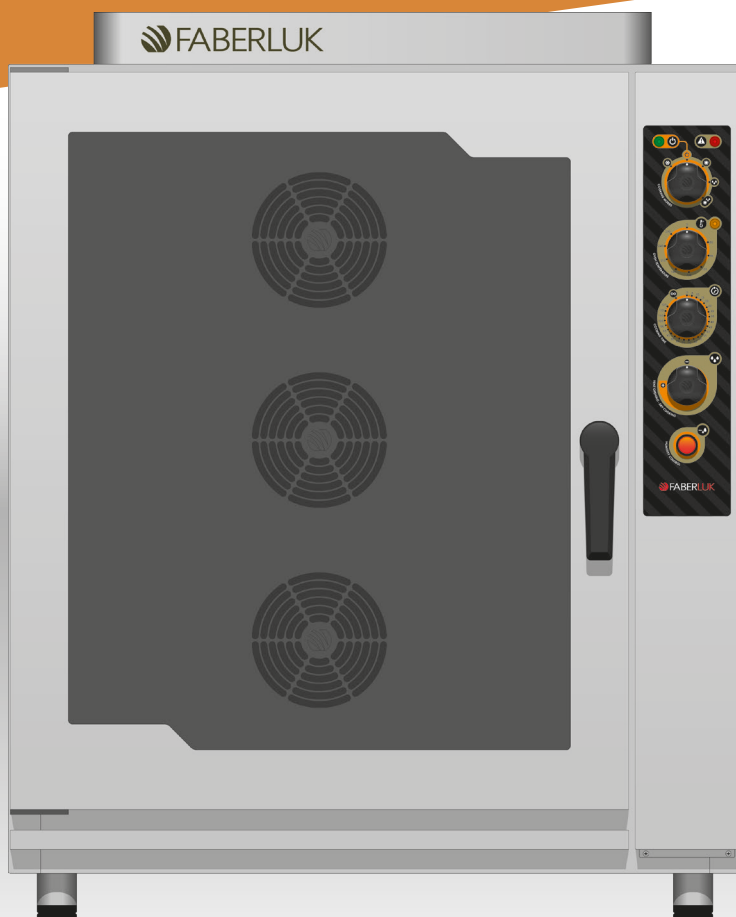
PREZZO, PRICE

+968,00 €

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek N1064



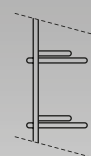
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 1150 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 825 mm



75 mm
x10 livelli
x10 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



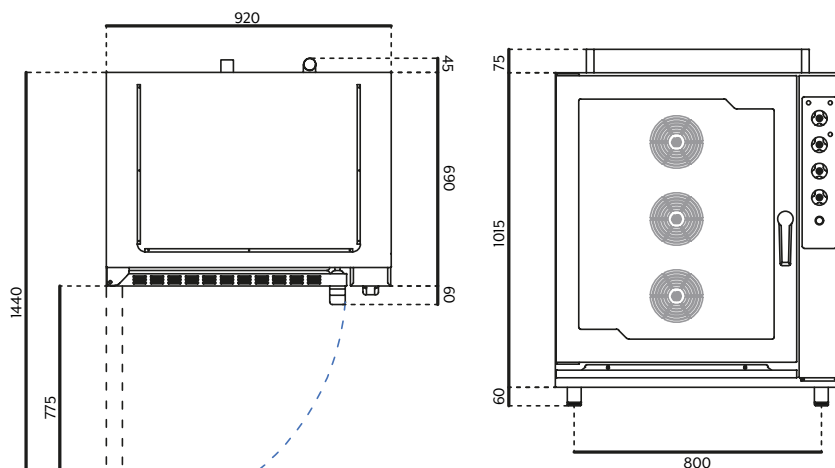
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK N1064

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Raffreddamento rapido della camera
- Funzione cottura a convezione (cottura a secco)
- Funzione cottura solo vapore
- Funzione cottura a convezione/vapore
- Pulsante estrazione vapore in camera
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK N1064 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Quick cooling chamber
- Convection cooking function (dry cooking)
- Steam only cooking function
- Convection/steam cooking function
- Chamber steam extraction button
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. **N1064**

PREZZO, PRICE **5.188,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



9,3 kW 400V 3P+N+T/50Hz

COD. 400T

PREZZO, PRICE

+0,00 €



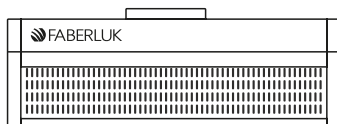
9,3 kW 230V 3P+T/50Hz

COD. 230T

PREZZO, PRICE

+360,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Cappa automatica per l'abbattimento del vapore
Automatic hood for steam abatement

COD. NAV

PREZZO, PRICE

+2.800,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



x3 Parzializzatori d'aria per prodotti leggeri
x3 Air louver for lightweight products

COD. NPA x3

PREZZO, PRICE

+228,00 €



Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

+312,00 €



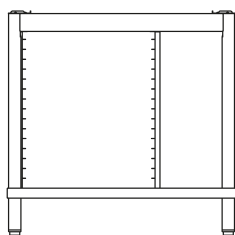
Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS5

Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE

+828,00 €

COD. NS7

Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

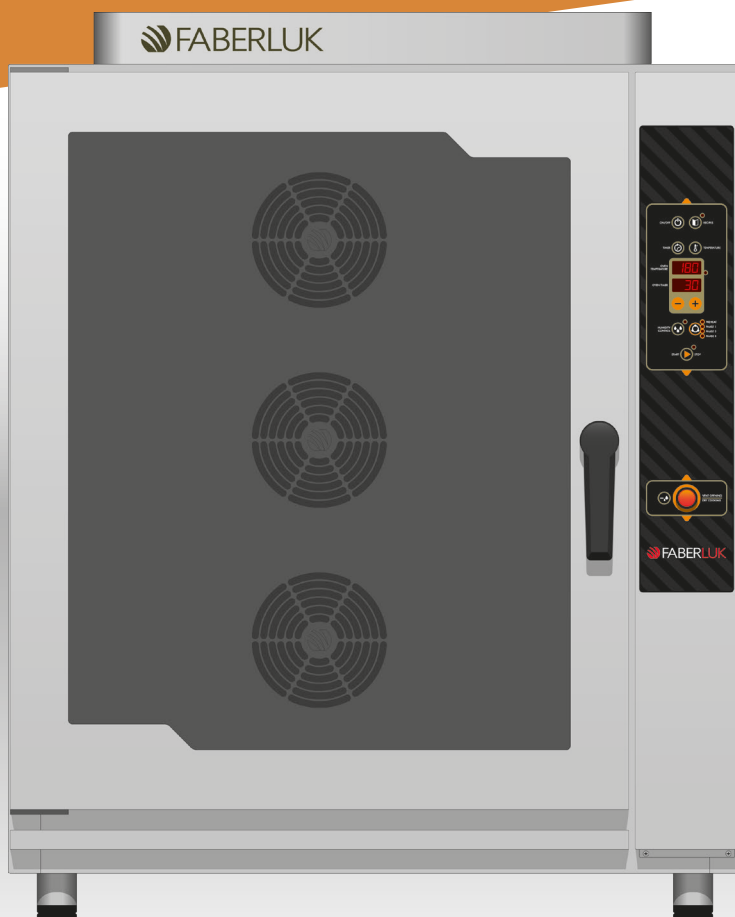
PREZZO, PRICE

+938,00 €

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek P1064



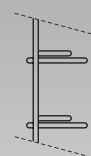
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 1150 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 825 mm



75 mm
x10 livelli
x10 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



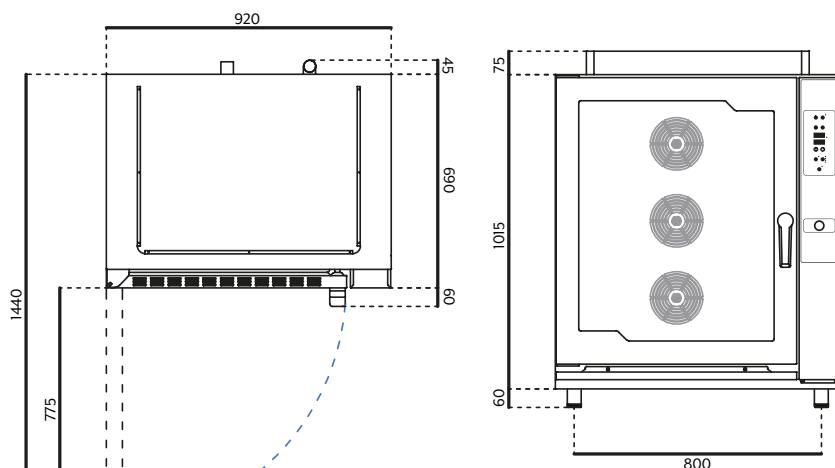
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK P1064

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Visualizzazione delle funzioni tramite display LCD
- Menù ricette con 200 programmi impostabili
- 4 fasi di cottura gestibili
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Pulsante estrazione vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raffreddamento rapido della camera (impostabile)
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK P1064 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Functions reading via LCD display
- Recipe menu with 200 settable programs
- 4 manageable cooking phases
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Steam extraction command
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- Quick cooling chamber (settable)
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. **P1064**PREZZO, PRICE **5.910,00 €****Crea la tua configurazione, create your own configuration**

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)

**9,3 kW 400V 3P+N+T/50Hz**

COD. 400T

PREZZO, PRICE

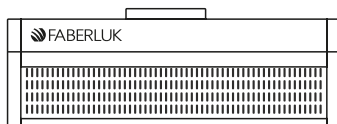
+0,00 €**9,3 kW 230V 3P+T/50Hz**

COD. 230T

PREZZO, PRICE

+360,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

Cappa automatica per l'abbattimento del vapore
Automatic hood for steam abatement

COD. NAV

PREZZO, PRICE

+2.800,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

x3 Parzializzatori d'aria per prodotti leggeri
x3 Air louver for lightweight products

COD. NPA x3

PREZZO, PRICE

+228,00 €Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

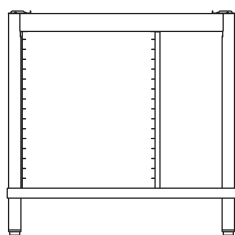
+312,00 €Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS7

Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE

+828,00 €

COD. NS9

Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE

+938,00 €ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek NG564



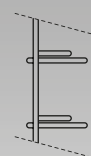
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 775 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 450 mm



75 mm
x5 livelli
x5 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



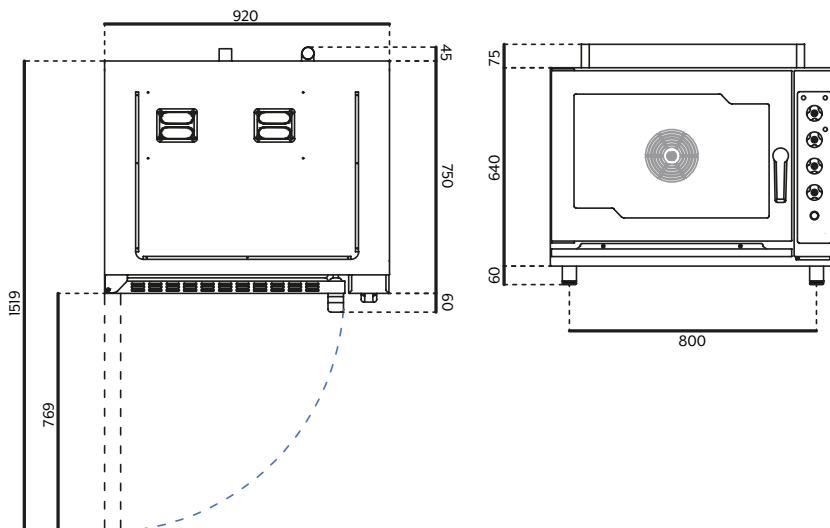
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK NG564

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Raffreddamento rapido della camera
- Funzione cottura a convezione (cottura a secco)
- Funzione cottura solo vapore
- Funzione cottura a convezione/vapore
- Pulsante estrazione vapore in camera
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raccogliore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK NG564 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Quick cooling chamber
- Convection cooking function (dry cooking)
- Steam only cooking function
- Convection/steam cooking function
- Chamber steam extraction button
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. **NG564**

PREZZO, PRICE **5.448,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



10 kW 230V P+N+T/50Hz (metano, methane)

COD. G20

PREZZO, PRICE

+0,00 €



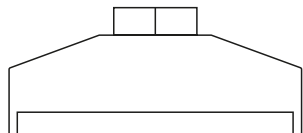
10 kW 230V P+N+T/50Hz (GPL, LPG)

COD. G30

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Raccordo antivento, l. 520 x p. 220 x h. 226, h. totale 926 mm
Windproof connector, l. 520 x d. 220 x h. 226 mm total h. 926 mm

COD. RXFG

PREZZO, PRICE

+450,00 €



IL RACCORDO ANTIVENTO È OBBLIGATORIO IN CASO DI INSTALLAZIONE SENZA CAPPA ASPIRANTE.

PLEASE, VERIFY THE NORMATIVES IN YOUR COUNTRY REGARDING THE INSTALLATION OF THE WINDPROOF FLUE.

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Parzializzatore d'aria per prodotti leggeri
Air louver for lightweight products

COD. NPA

PREZZO, PRICE

+76,00 €



Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

+312,00 €



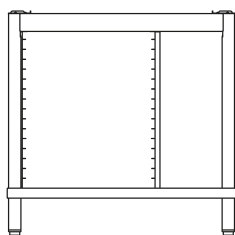
Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS5 Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE **+828,00 €**

COD. NS7 Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE **+938,00 €**

COD. NS9 Supporto per forni, Support for ovens - h. 900 mm

PREZZO, PRICE **+968,00 €**

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek PG564



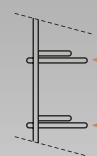
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 775 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 450 mm



75 mm
x5 livelli
x5 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



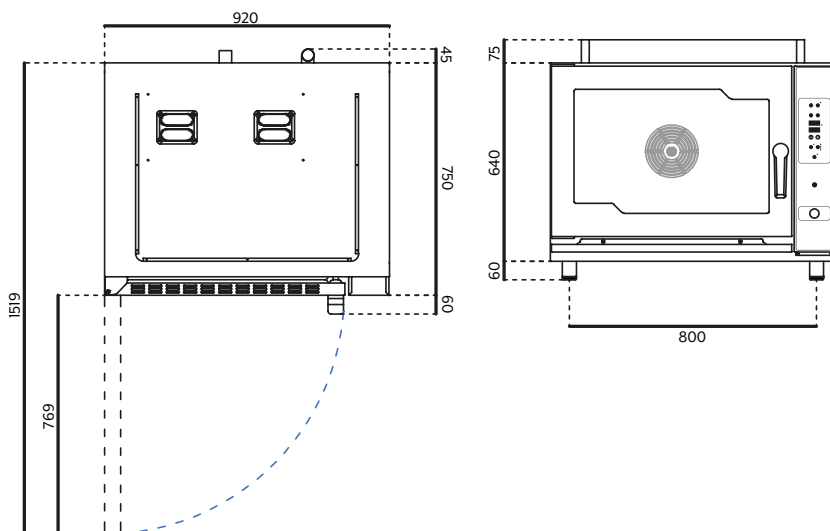
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK PG564

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Visualizzazione delle funzioni tramite display LCD
- Menù ricette con 200 programmi impostabili
- 4 fasi di cottura gestibili
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Pulsante estrazione vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raffreddamento rapido della camera (impostabile)
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK PG564 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Functions reading via LCD display
- Recipe menu with 200 settable programs
- 4 manageable cooking phases
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Steam extraction command
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- Quick cooling chamber (settable)
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. PG564

PREZZO, PRICE **6.048,00 €****Crea la tua configurazione, create your own configuration**

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)

**10 kW** 230V P+N+T/50Hz (metano, methane)

COD. G20

PREZZO, PRICE

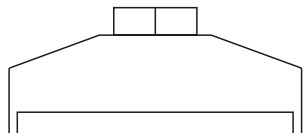
+0,00 €**10 kW** 230V P+N+T/50Hz (GPL, LPG)

COD. G30

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

Raccordo antivento, l. 520 x p. 220 x h. 226, h. totale 926 mm
Windproof connector, l. 520 x d. 220 x h. 226 mm total h. 926 mm

COD. RXFG

PREZZO, PRICE

+450,00 €IL RACCORDO ANTIVENTO È OBBLIGATORIO IN CASO DI
INSTALLAZIONE SENZA CAPPA ASPIRANTE.PLEASE, VERIFY THE NORMATIVES IN YOUR COUNTRY
REGUARDING THE INSTALLATION OF THE WINDPROOF FLUE.

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

Parzializzatore d'aria per prodotti leggeri
Air louver for lightweight products

COD. NPA

PREZZO, PRICE

+76,00 €Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

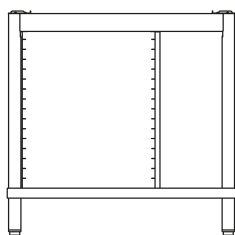
+312,00 €Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS5

Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE

+828,00 €

COD. NS7

Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE

+938,00 €

COD. NS9

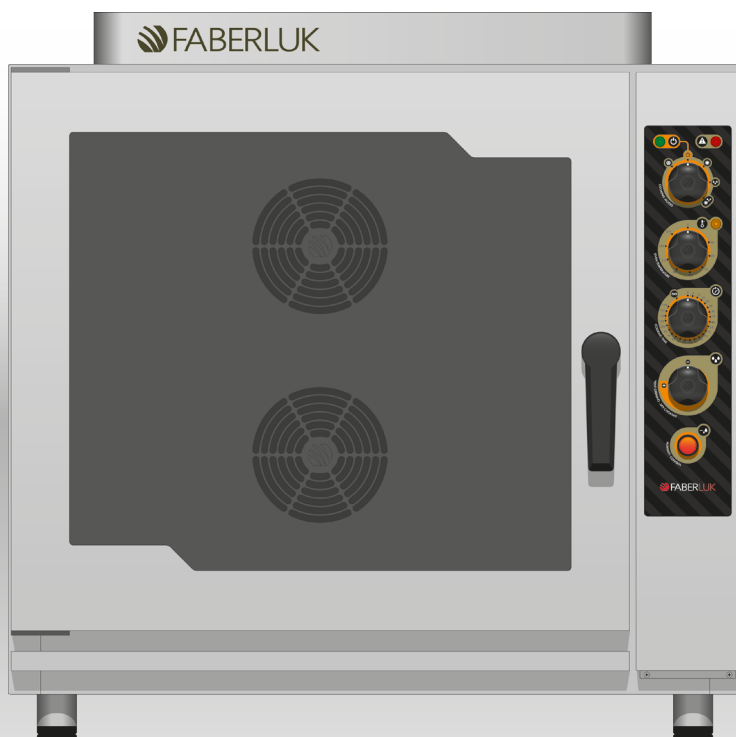
Supporto per forni, Support for ovens - h. 900 mm

PREZZO, PRICE

+968,00 €ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek NG764



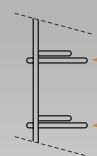
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 925 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 600 mm



75 mm
x7 livelli
x7 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



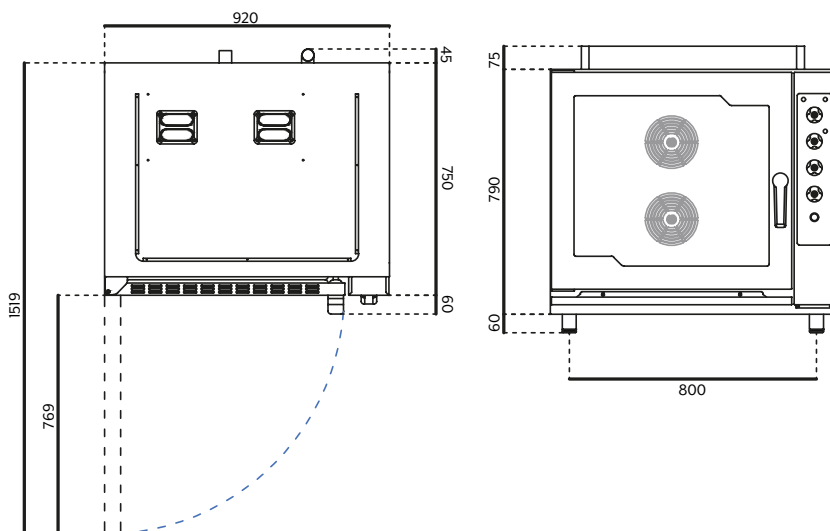
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK NG764

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Raffreddamento rapido della camera
- Funzione cottura a convezione (cottura a secco)
- Funzione cottura solo vapore
- Funzione cottura a convezione/vapore
- Pulsante estrazione vapore in camera
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK NG764 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Quick cooling chamber
- Convection cooking function (dry cooking)
- Steam only cooking function
- Convection/steam cooking function
- Chamber steam extraction button
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. **NG764**PREZZO, PRICE **6.240,00 €****Crea la tua configurazione, create your own configuration**

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)

**13,5 kW** 230V P+N+T/50Hz (metano, methane)

COD. G20

PREZZO, PRICE

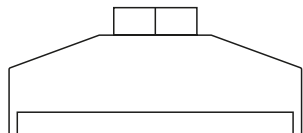
+0,00 €**13,5 kW** 230V P+N+T/50Hz (GPL, LPG)

COD. G30

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

Raccordo antivento, l. 520 x p. 220 x h. 226, h. totale 926 mm
Windproof connector, l. 520 x d. 220 x h. 226 mm total h. 926 mm

COD. RXFG

PREZZO, PRICE

+450,00 €IL RACCORDO ANTIVENTO È OBBLIGATORIO IN CASO DI
INSTALLAZIONE SENZA CAPPA ASPIRANTE.PLEASE, VERIFY THE NORMATIVES IN YOUR COUNTRY
REGUARDING THE INSTALLATION OF THE WINDPROOF FLUE.

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

x2 Parzializzatori d'aria per prodotti leggeri
x2 Air louver for lightweight products

COD. NPA x2

PREZZO, PRICE

+152,00 €Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

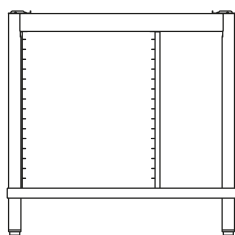
+312,00 €Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS5 Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE **+828,00 €**

COD. NS7 Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE **+938,00 €**

COD. NS9 Supporto per forni, Support for ovens - h. 900 mm

PREZZO, PRICE **+968,00 €**ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek PG764



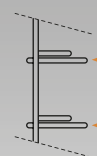
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 925 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 600 mm



75 mm
x7 livelli
x7 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



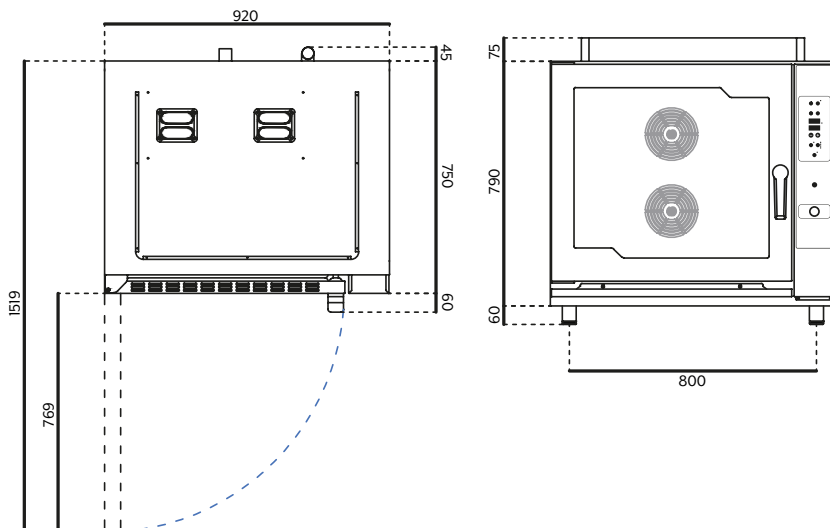
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK PG764

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Visualizzazione delle funzioni tramite display LCD
- Menù ricette con 200 programmi impostabili
- 4 fasi di cottura gestibili
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Pulsante estrazione vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raffreddamento rapido della camera (impostabile)
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK PG764 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Functions reading via LCD display
- Recipe menu with 200 settable programs
- 4 manageable cooking phases
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Steam extraction command
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- Quick cooling chamber (settable)
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. **PG764**

PREZZO, PRICE **6.518,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



13,5 kW 230V P+N+T/50Hz (metano, methane)

COD. G20

PREZZO, PRICE

+0,00 €



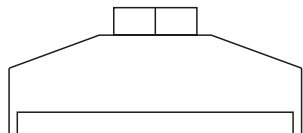
13,5 kW 230V P+N+T/50Hz (GPL, LPG)

COD. G30

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Raccordo antivento, l. 520 x p. 220 x h. 226, h. totale 926 mm
Windproof connector, l. 520 x d. 220 x h. 226 mm total h. 926 mm

COD. RXFG

PREZZO, PRICE

+450,00 €



IL RACCORDO ANTIVENTO È OBBLIGATORIO IN CASO DI INSTALLAZIONE SENZA CAPPA ASPIRANTE.

PLEASE, VERIFY THE NORMATIVES IN YOUR COUNTRY REGARDING THE INSTALLATION OF THE WINDPROOF FLUE.

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



x2 Parzializzatori d'aria per prodotti leggeri
x2 Air louver for lightweight products

COD. NPA x2

PREZZO, PRICE

+152,00 €



Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

+312,00 €



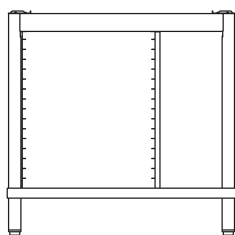
Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS5 Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE **+828,00 €**

COD. NS7 Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE **+938,00 €**

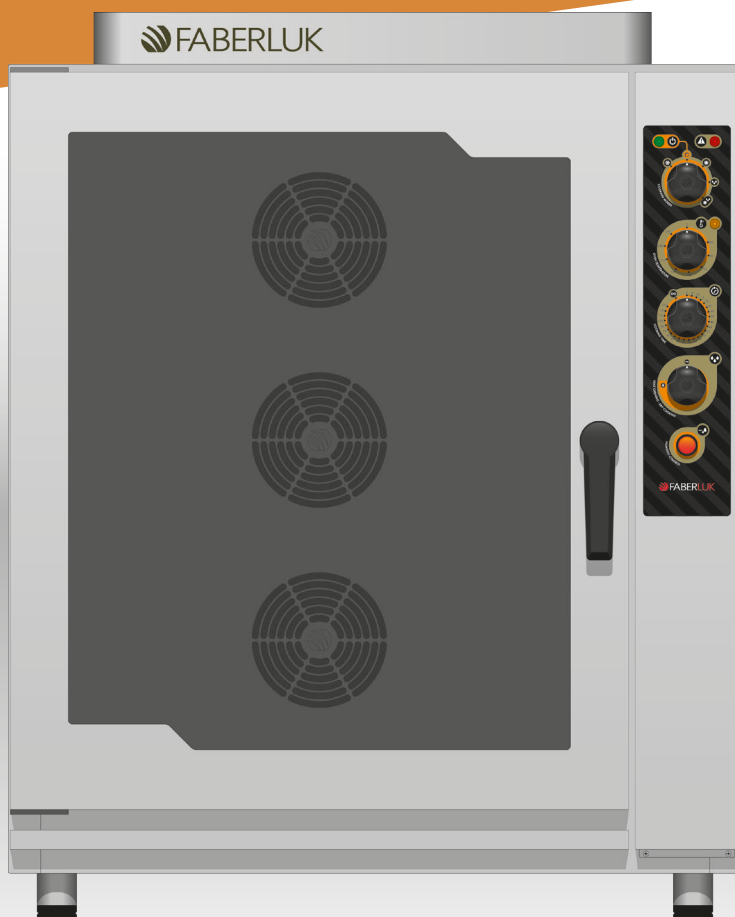
COD. NS9 Supporto per forni, Support for ovens - h. 900 mm

PREZZO, PRICE **+968,00 €**

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek NG1064



DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 1150 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 825 mm



75 mm
x10 livelli
x10 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



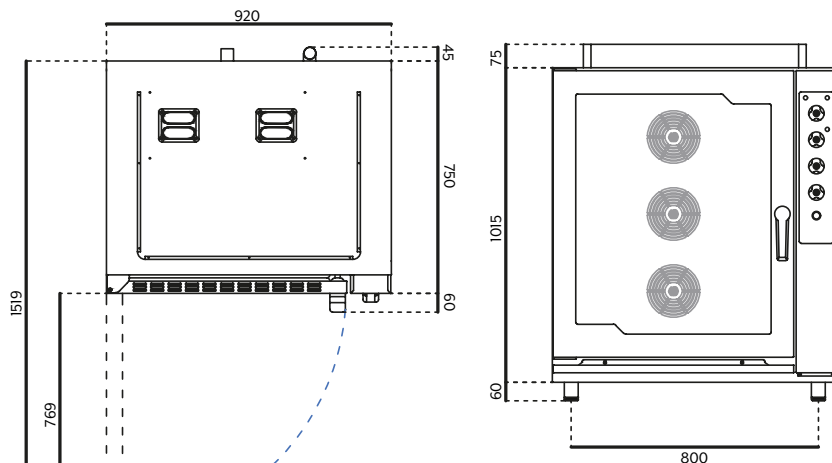
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK NG1064

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Raffreddamento rapido della camera
- Funzione cottura a convezione (cottura a secco)
- Funzione cottura solo vapore
- Funzione cottura a convezione/vapore
- Pulsante estrazione vapore in camera
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raccogliore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK NG1064 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Quick cooling chamber
- Convection cooking function (dry cooking)
- Steam only cooking function
- Convection/steam cooking function
- Chamber steam extraction button
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. **NG1064**PREZZO, PRICE **6.848,00 €****Crea la tua configurazione, create your own configuration**

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)

**20 kW** 230V P+N+T/50Hz (metano, methane)

COD. G20

PREZZO, PRICE

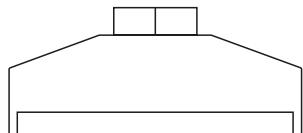
+0,00 €**20 kW** 230V P+N+T/50Hz (GPL, LPG)

COD. G30

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

Raccordo antivento, l. 520 x p. 220 x h. 226, h. totale 926 mm
Windproof connector, l. 520 x d. 220 x h. 226 mm total h. 926 mm

COD. RXFG

PREZZO, PRICE

+450,00 €IL RACCORDO ANTIVENTO È OBBLIGATORIO IN CASO DI
INSTALLAZIONE SENZA CAPPA ASPIRANTE.PLEASE, VERIFY THE NORMATIVES IN YOUR COUNTRY
REGARDING THE INSTALLATION OF THE WINDPROOF FLUE.

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories

x3 Parzializzatori d'aria per prodotti leggeri
x3 Air louver for lightweight products

COD. NPA x3

PREZZO, PRICE

+228,00 €Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

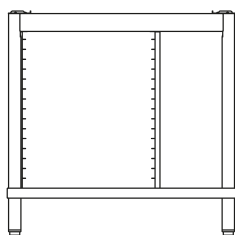
+312,00 €Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS5 Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE

+828,00 €

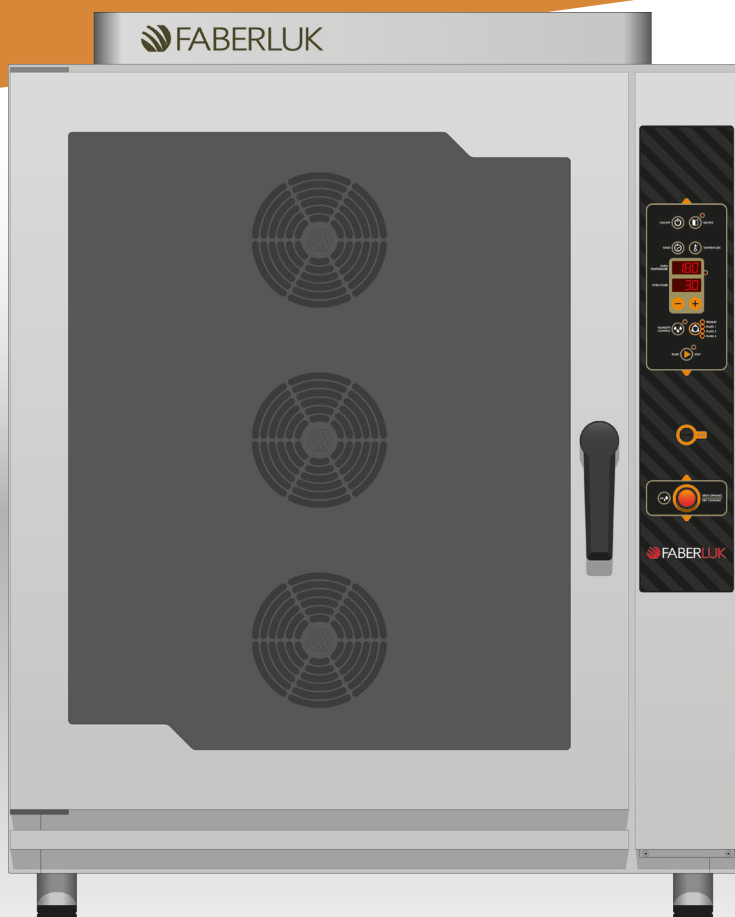
COD. NS7 Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE

+938,00 €ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37



Oventek PG1064



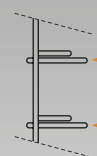
DIMENSIONI ESTERNE
External dimensions

l. 920 x p. 740 x h. 1150 mm



DIMENSIONI CAMERA
Chamber dimensions

l. 660 x p. 420 x h. 825 mm



75 mm
x10 livelli
x10 positions



Realizzato in inox
Made of stainless steel



Illuminazione alogena
Halogen lighting



Ventola con autoreverse
Autoreverse fan system



Portateglie amovibile a doppio passo
Removable double pitch tray holder



Doppio vetro ispezionabile
Inspectable double glass



Porta reversibile
Reversible door



Apertura a doppio stadio
Dual-stage opening on door



Controllo immissione vapore
Steam inlet control



Temperatura di utilizzo
Usage temperature



Piletta di scarico
Drain hole



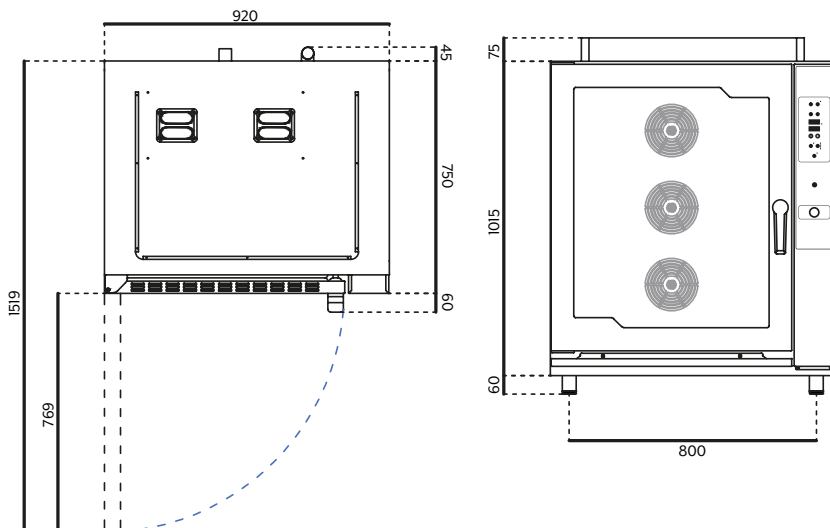
Temperatura su vetro esterno max 60°
External glass temperature 60° max

SU TUTTI I MODELLI OVENTEK PG1064

- Porta teglie inox bivalente amovibile (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Visualizzazione delle funzioni tramite display LCD
- Menù ricette con 200 programmi impostabili
- 4 fasi di cottura gestibili
- Coibentazione protetta con cordatura su fibra di vetro
- Ventola della camera di cottura con sistema autoreverse
- Controllo immissione variabile del vapore
- Pulsante estrazione vapore
- Regolazione tempo di cottura da 0' a 120' e infinito
- Raffreddamento rapido della camera (impostabile)
- Raccogliatore sottoporta inox per acqua di condensa

ALL OVENTEK PG1064 MODELS EQUIPPED WITH

- Removable double pitch tray holder (GN 1/1, EN 600x400 mm)
- Functions reading via LCD display
- Recipe menu with 200 settable programs
- 4 manageable cooking phases
- Insulation protected with stranding on fiberglass
- Cooking chamber fan equipped with autoreverse system
- Variable steam input control
- Steam extraction command
- Cooking time regulation from 0' to 120' and infinite
- Quick cooling chamber (settable)
- INOX condensation water collector placed under the oven door



COD. **PG1064**

PREZZO, PRICE **7.380,00 €**

Crea la tua configurazione, create your own configuration

Scegli una potenza elettrica disponibile (x1), choose an available power supply (x1)



20 kW 230V P+N+T/50Hz (metano, methane)

COD. G20

PREZZO, PRICE

+0,00 €



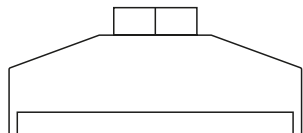
20 kW 230V P+N+T/50Hz (GPL, LPG)

COD. G30

PREZZO, PRICE

+0,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



Raccordo antivento, l. 520 x p. 220 x h. 226, h. totale 926 mm
Windproof connector, l. 520 x d. 220 x h. 226 mm total h. 926 mm

COD. RXFG

PREZZO, PRICE

+450,00 €



IL RACCORDO ANTIVENTO È OBBLIGATORIO IN CASO DI
INSTALLAZIONE SENZA CAPPA ASPIRANTE.

PLEASE, VERIFY THE NORMATIVES IN YOUR COUNTRY
REGARDING THE INSTALLATION OF THE WINDPROOF FLUE.

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



x3 Parzializzatori d'aria per prodotti leggeri
x3 Air louver for lightweight products

COD. NPA x3

PREZZO, PRICE

+228,00 €



Porta con cerniera a DX
Right door hinge

COD. LL01

PREZZO, PRICE

+312,00 €



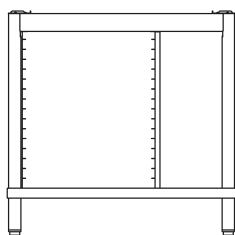
Kit doccia laterale, l. 2500 mm
Lateral shower kit, l. 2500 mm

COD. KD

PREZZO, PRICE

+328,00 €

Scegli altri accessori disponibili, choose other available accessories



COD. NS5 Supporto per forni, Support for ovens - h. 500 mm

PREZZO, PRICE

+828,00 €

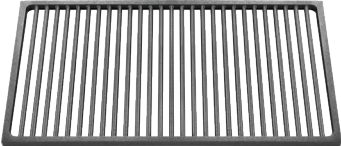
COD. NS7 Supporto per forni, Support for ovens - h. 700 mm

PREZZO, PRICE

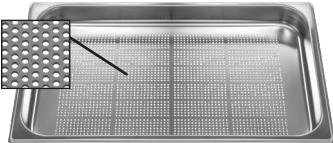
+938,00 €

ACCESSORI OVENTEK, FARE RIFERIMENTO ALLE PAGINE 36-37
OVENTEK ACCESSORIES, REFER TO PAGES 36-37

**OVENTEK ACC GRIGLIE, GRILLS**

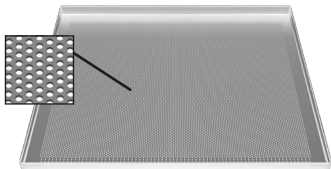
GRIGLIE, GRILLS	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	ACCIAIO CROMATO, CHROMED STEEL	GN 2/3	COD. GGN23C	18,00 €
	ACCIAIO CROMATO, CHROMED STEEL	430 X 330	COD. G4333C	20,00 €
	ACCIAIO CROMATO, CHROMED STEEL	GN 1/1	COD. GGN11C	26,00 €
	ACCIAIO CROMATO, CHROMED STEEL	600 X 400	COD. G6040C	28,00 €
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1	COD. GGN11X	56,00 €
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	600 X 400	COD. G6040X	105,00 €
GRIGLIA X8 POLLI, x8 FULL CHICKENS GRILL	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1	COD. GGN11XP8	132,00 €
GRIGLIA PER GRIGLIARE, GRILL	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	LEGA ANTIADERENTE ALL. 3003, NON-STICK ALUMINIUM	GN 1/1	COD. GGN11LG	336,00 €

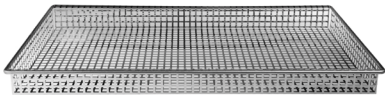
OVENTEK ACC BACINELLE, PANS

COPERCHIO BACINELLA, LID PAN	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1	COD. BARPCGN11	48,00 €
BACINELLE, PANS	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1 h. 20 mm	COD. BGN11X2	44,00 €
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1 h. 40 mm	COD. BGN11X4	52,00 €
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1 h. 65 mm	COD. BGN11X6	60,00 €
BACINELLE FORATE, PERFORATED PANS	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1 h. 20 mm	COD. BGN11FX2	56,00 €
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1 h. 40 mm	COD. BGN11FX4	62,00 €
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1 h. 65 mm	COD. BGN11FX6	68,00 €

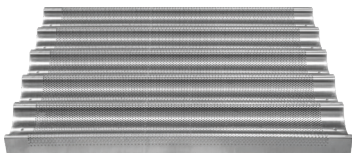
OVENTEK ACC TEGLIE, TRAYS

TEGLIE, TRAYS	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	LAMIERA ALLUMINATA, ALUMINISED SHEET	GN 2/3 h. 20 mm	COD. TGN23LA2	20,00 €
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	GN 2/3 h. 20 mm	COD. TGN23A2	32,00 €
	LAMIERA ALLUMINATA, ALUMINISED SHEET	430 x 330 h. 20 mm	COD. T4333LA2	22,00 €
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	430 x 330 h. 20 mm	COD. T4333A2	34,00 €
	LAMIERA ALLUMINATA, ALUMINISED SHEET	GN 1/1 h. 20 mm	COD. TGN11LA2	24,00 €
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	GN 1/1 h. 20 mm	COD. TGN11A2	38,00 €
	LAMIERA ALLUMINATA, ALUMINISED SHEET	600 x 400 h. 20 mm	COD. T6040LA2	28,00 €
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	600 x 400 h. 20 mm	COD. T6040A2	56,00 €
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	600 X 400 h. 40 mm	COD. T6040A4	66,00 €
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	600 X 400 h. 50 mm	COD. T6040A5	70,00 €
	ALLUMINIO TEFLONATO, TEFLON COATED ALUMINIUM	600 X 400 h. 20 mm	COD. T6040ASF2	76,00 €

TEGLIE FORATE, PERFORATED TRAYS	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	GN 2/3 h. 20 mm	COD. TGN23AF2	34,00 €
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	430 X 330 h. 20 mm	COD. T4333AF2	36,00 €
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	GN 1/1 h. 20 mm	COD. TGN11AF2	40,00 €
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	600 X 400 h. 20 mm	COD. T6040AF2	60,00 €

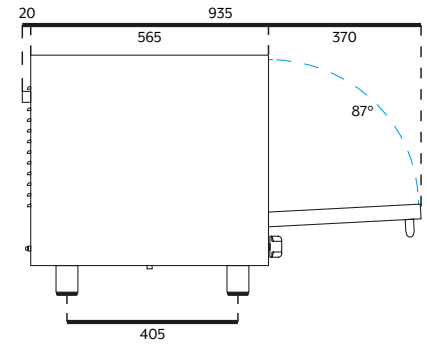
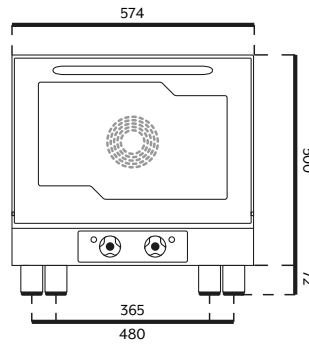
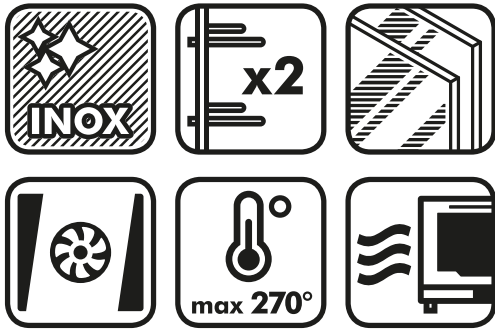
TEGLIA FORATA PER FRIGGERE, FRYING TRAY	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	ACCIAIO INOX, STAINLESS STEEL	GN 1/1	COD. GGN11XFF	174,00 €

TEGLIA MULTIFUNZIONE, MULTIFUNCTION TRAY	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	LEGA ANTIADERENTE ALL. 3003, NON-STICK ALUMINIUM	GN 1/1	COD. GGN11LM	408,00 €

TEGLIA X5 BAGUETTE, X5 BAGUETTES TRAY	MATERIALE, PRODUCT MATERIAL	MISURE, MEASURES	CODICE, CODE	PREZZO, PRICE
	ALLUMINIO, ALUMINIUM	600 X 400	COD. T6040A5B	128,00 €



Oventek N443



DIMENSIONI, measures

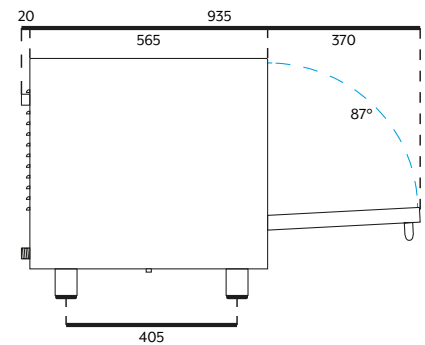
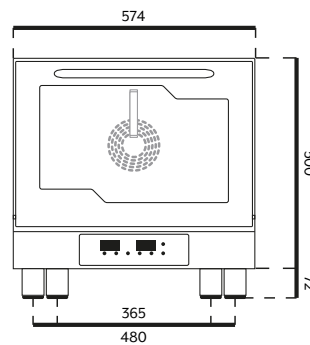
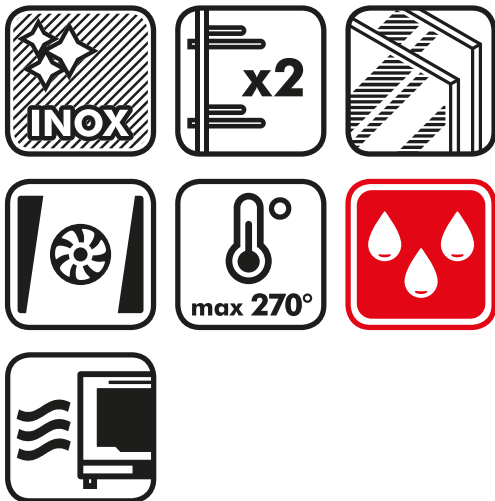
DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	690 x 690 x h. 750 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,36 mc
PESO NETTO Net weight	32 kg
PESO LORDO Gross weight	40 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	4
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 2/3, 430x330 mm

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

ALIMENTAZIONE Electrical supply	230V P+N+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO Power consumption	2,8 kW
NUMERO MOTORI Fans	1
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 C°
PANNELLO COMANDI Work cycle	ANALOGICO Analogic
PORTA TEGLIE AMOVIBILE A DOPPIO PASSO Removable double pitch tray holder	✓
TIPO DI APERTURA Opening type	A RIBALTA ANTICADUTA Flap opening with fall protection
DOPPIO VETRO Double glass	✓
TIMER COTTURA Timer	5'> 60'> INF
FLUSSO D'ARIA COMPENSATO Air flow compensation	✓
MODELLO SOVRAPPONIBILE Stackable model	✓
TEMPERATURA SU VETRO ESTERNO External glass temperature	Max 60 C°
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓

**Oventek P443****DIMENSIONI, measures**

DIMENSIONI CON IMBALLO <i>Packaging measures</i>	690 x 690 x h. 750 mm
VOLUME CON IMBALLO <i>Volume with packaging</i>	0,36 mc
PESO NETTO <i>Net weight</i>	32 kg
PESO LORDO <i>Gross weight</i>	40 kg
PASSO GUIDE <i>In between positions height</i>	75 mm
NUMERO DI TEGLIE <i>Available positions</i>	4
DIMENSIONI TEGLIE <i>Grills, trays dimensions</i>	GN 2/3, 430x330 mm

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

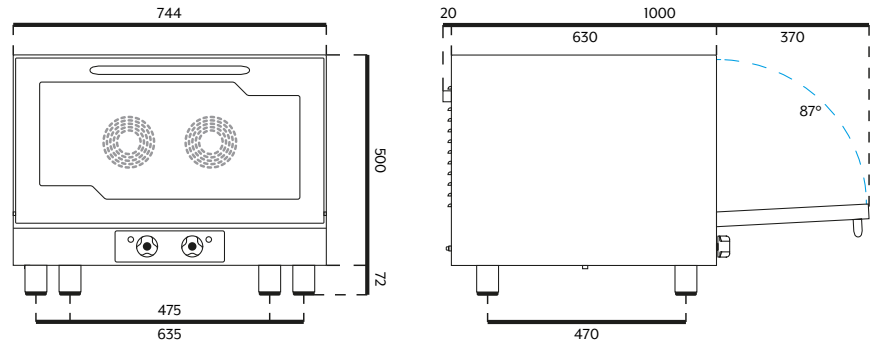
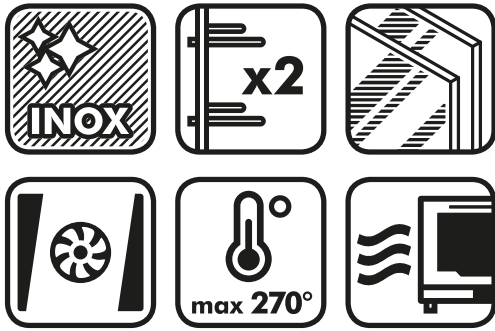
ALIMENTAZIONE <i>Electrical supply</i>	230V P+N+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO <i>Power consumption</i>	2,8 kW
NUMERO MOTORI <i>Fans</i>	1
ILLUMINAZIONE INTERNA <i>Lighting</i>	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE <i>Working temperature</i>	Max 270 C°
PANNELLO COMANDI <i>Work cycle</i>	DISPLAY LCD LCD display
MENÙ RICETTE PERSONALIZZATE <i>Settable recipe menù</i>	PROGRAMMABILE Programmable
PORTA TEGLIE AMOVIBILE A DOPPIO PASSO <i>Removable double pitch tray holder</i>	✓
TIPO DI APERTURA <i>Opening type</i>	A RIBALTA ANTICADUTA Flap opening with fall protection
DOPPIO VETRO <i>Double glass</i>	✓
TIMER COTTURA <i>Timer</i>	1' > 199' > INF
FLUSSO D'ARIA COMPENSATO <i>Air flow compensation</i>	✓
MODELLO SOVRAPPONIBILE <i>Stackable model</i>	✓
CONTROLLO UMITÀ <i>Humidity control function</i>	✓
TEMPERATURA SU VETRO ESTERNO <i>External glass temperature</i>	Max 60 C°
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA <i>Ceramic fiber insulation</i>	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI <i>Cooking chamber with rounded corners</i>	✓
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE <i>Heating system in the rear side</i>	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO <i>Chamber with interlocking gasket</i>	✓



Oventek N464



DIMENSIONI, measures

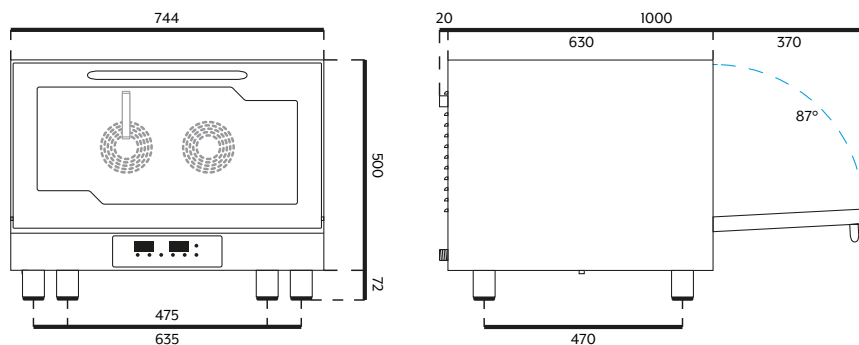
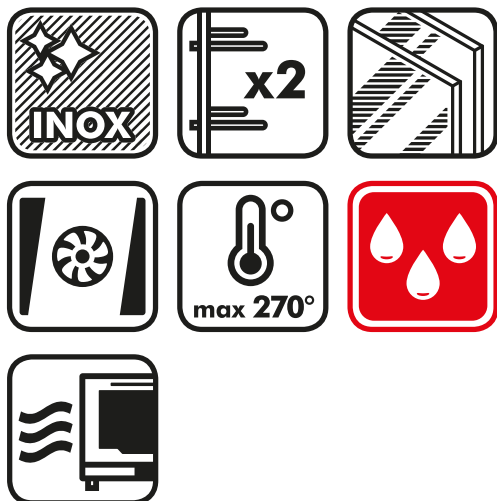
DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	690 x 870 x h. 750 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,45 mc
PESO NETTO Net weight	42 kg
PESO LORDO Gross weight	50 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	4
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

ALIMENTAZIONE Electrical supply	230V P+N+T/ 50Hz
	400V 3P+N+T/50Hz
ASSORBIMENTO Power consumption	3,3 kW
	5,5 kW
NUMERO MOTORI Fans	2
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 C°
PANNELLO COMANDI Work cycle	ANALOGICO Analogic
PORTA TEGLIE AMOVIBILE A DOPPIO PASSO Removable double pitch tray holder	✓
TIPO DI APERTURA Opening type	A RIBALTA ANTICADUTA Flap opening with fall protection
DOPPIO VETRO Double glass	✓
TIMER COTTURA Timer	5'> 60'> INF
FLUSSO D'ARIA COMPENSATO Air flow compensation	✓
MODELLO SOVRAPPONIBILE Stackable model	✓
TEMPERATURA SU VETRO ESTERNO External glass temperature	Max 60 C°
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓

**Oventek P464****DIMENSIONI, measures**

DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	690 x 870 x h. 750 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,45 mc
PESO NETTO Net weight	42 kg
PESO LORDO Gross weight	50 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	4
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

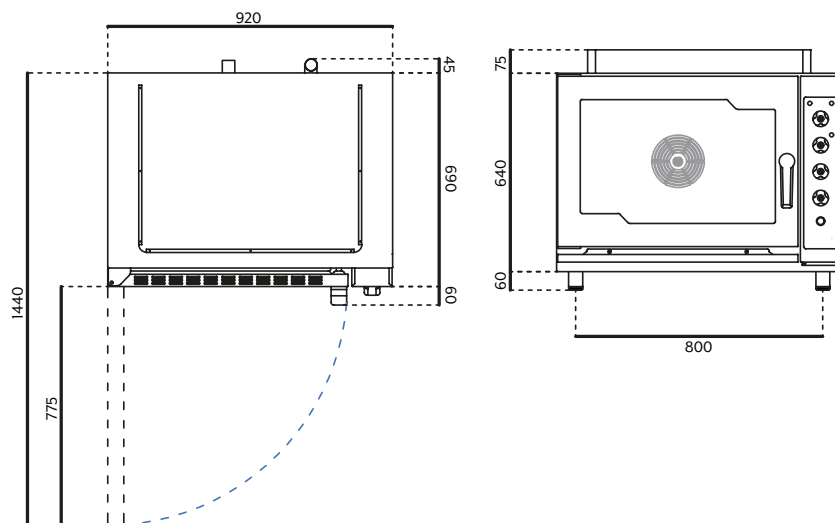
ALIMENTAZIONE Electrical supply	230V P+N+T/ 50Hz
	400V 3P+N+T/50Hz
ASSORBIMENTO Power consumption	3,3 kW
	5,5 kW
NUMERO MOTORI Fans	2
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 C°
PANNELLO COMANDI Work cycle	DISPLAY LCD LCD display
MENÙ RICETTE PERSONALIZZATE Settable recipe menù	PROGRAMMABILE Programmable
PORTA TEGLIE AMOVIBILE A DOPPIO PASSO Removable double pitch tray holder	✓
TIPO DI APERTURA Opening type	A RIBALTA ANTICADUTA Flap opening with fall protection
DOPPIO VETRO Double glass	✓
TIMER COTTURA Timer	1' > 199' > INF
FLUSSO D'ARIA COMPENSATO Air flow compensation	✓
MODELLO SOVRAPPONIBILE Stackable model	✓
CONTROLLO UMITÀ Humidity control function	✓
TEMPERATURA SU VETRO ESTERNO External glass temperature	Max 60 C°
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓



Oventek N564



DIMENSIONI, measures

DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 945 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,77 mc
PESO NETTO Net weight	81 kg
PESO LORDO Gross weight	91 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	5
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

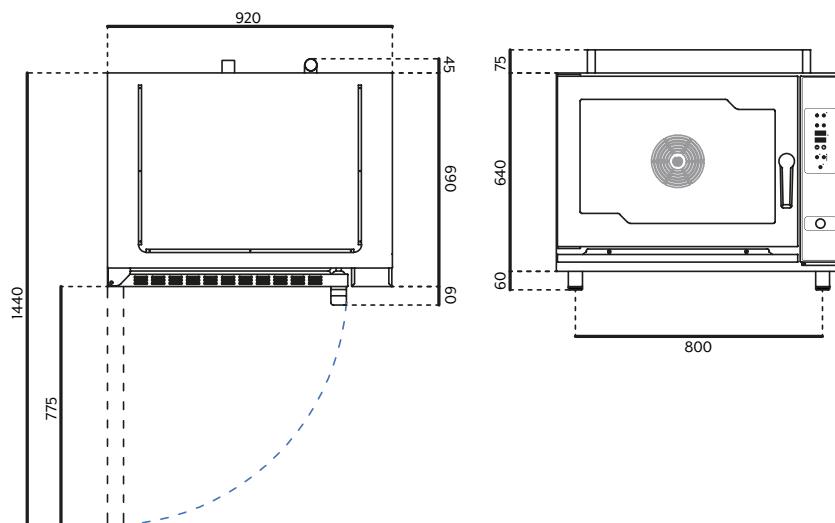
ALIMENTAZIONE Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz 230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO Power consumption	7 kW 7 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	1
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 C°
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	ANALOGICO Analogic
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
TIPI DI COTTURA Types of cooking	CONVEZIONE A SECCO Dry convection CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓



Oventek P564



DIMENSIONI, measures

DIMENSIONI CON IMBALLO
Packaging measures

970 x 845 x h. 945 mm

VOLUME CON IMBALLO
Volume with packaging

0,77 mc

PESO NETTO
Net weight

81 kg

PESO LORDO
Gross weight

91 kg

PASSO GUIDE
In between positions height

75 mm

NUMERO DI TEGLIE
Available positions

5

DIMENSIONI TEGLIE
Grills, trays dimensions

GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

ALIMENTAZIONE
Electrical supply

400V 3P+N+T/ 50Hz

230V 3P+T/ 50Hz

ASSORBIMENTO
Power consumption

7 kW

7 kW

MICRO SICUREZZA PORTA
Safety door micro switch

✓

NUMERO MOTORI
Fans

1

ILLUMINAZIONE INTERNA
Lighting

✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE
Working temperature

Max 270 °C

SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE
Heating system in the rear side

✓

PANNELLO COMANDI
Work cycle

DISPLAY LCD
LCD display

MENÙ RICETTE PERSONALIZZATE
Settable recipe menù

200 PROGRAMMI - 4 FASI
200 programs - 4 phases

PORTA REVERSIBILE
Reversible door

✓

DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE
Double openable glass

✓

RACCOGLITORE SOTTOPORTA
Door sill collector

✓

PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE
Manual wash arrangement

✓

REGOLAZIONE VAPORE
Vapor control

✓

TIPI DI COTTURA
Types of cooking

CONVEZIONE A SECCO
Dry convectionCONVEZIONE VAPORE
Steamed convectionCONVEZIONE MISTA
Mixed dry-steamed

RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA
Quick cooling chamber

✓

PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA
Chamber steam extraction button

✓

VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE
Cooking chamber equipped with autoreverse fan

✓

APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO
Dual-stage opening door

✓

PILETTA DI SCARICO
Drain hole

✓

TIMER COTTURA
Timer

0 > 120' > INF

COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA
Ceramic fiber insulation

✓

CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI
Cooking chamber with rounded corners

✓

GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO
Chamber with interlocking gasket

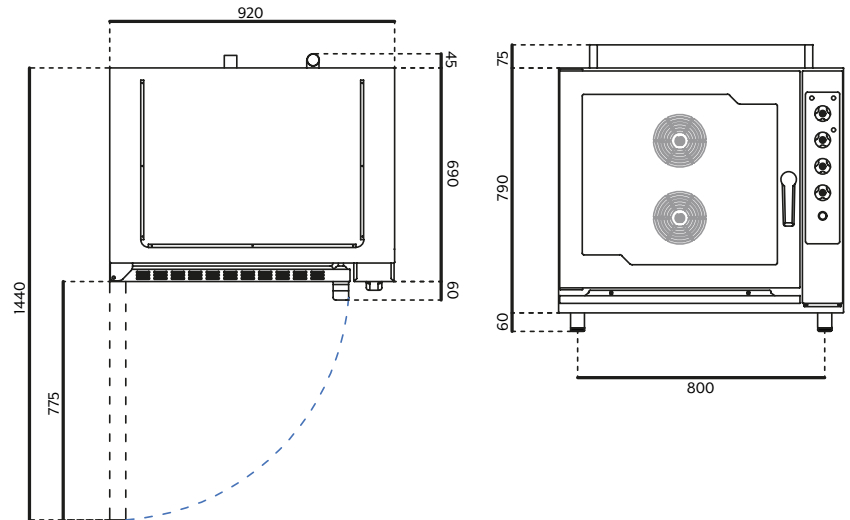
✓

CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA
Welded cooking chamber, watertight

✓



Oventek N764



DIMENSIONI, measures

DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 1095 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,89 mc
PESO NETTO Net weight	91 kg
PESO LORDO Gross weight	101 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	7
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

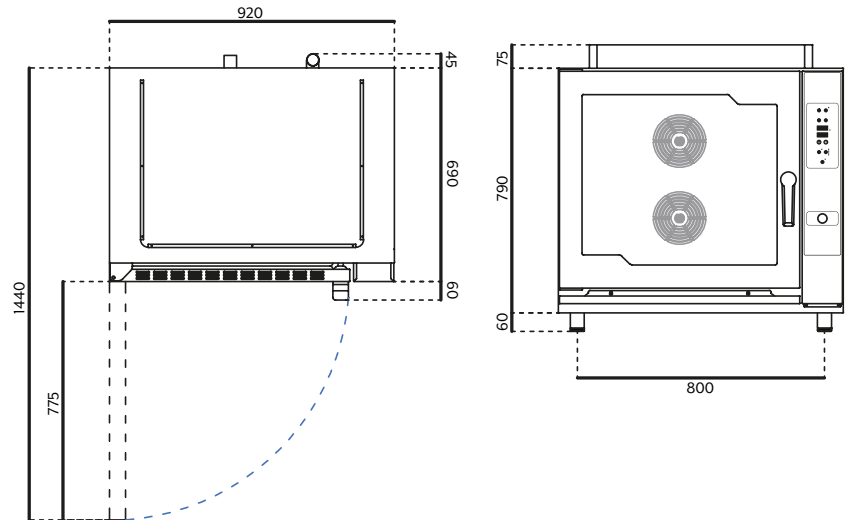
ALIMENTAZIONE Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz 230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO Power consumption	9,5 kW 9,5 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	2
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 C°
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	ANALOGICO Analogic
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
TIPI DI COTTURA Types of cooking	CONVEZIONE A SECCO Dry convection CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓



Oventek P764



DIMENSIONI, measures

DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 1095 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,89 mc
PESO NETTO Net weight	91 kg
PESO LORDO Gross weight	101 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	7
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

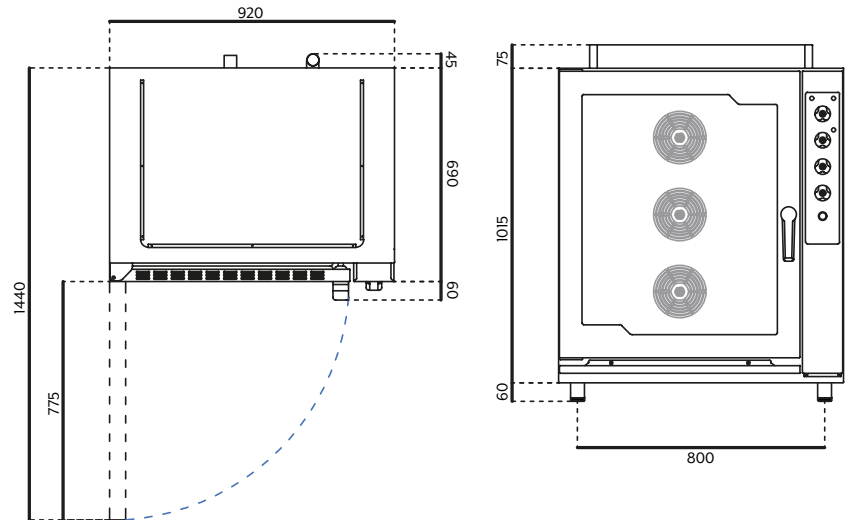
ALIMENTAZIONE Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz
	230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO Power consumption	9,5 kW
	9,5 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	2
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 °C
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	DISPLAY LCD LCD display
MENÙ RICETTE PERSONALIZZATE Settable recipe menù	200 PROGRAMMI - 4 FASI 200 programs - 4 phases
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
	CONVEZIONE A SECCO Dry convection
	CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
	CONVEZIONE MISTA Mixed dry-steamed
TIPI DI COTTURA Types of cooking	
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓



Oventek N1064



DIMENSIONI, measures

DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 1320 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	1,1 mc
PESO NETTO Net weight	111 kg
PESO LORDO Gross weight	123 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	10
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

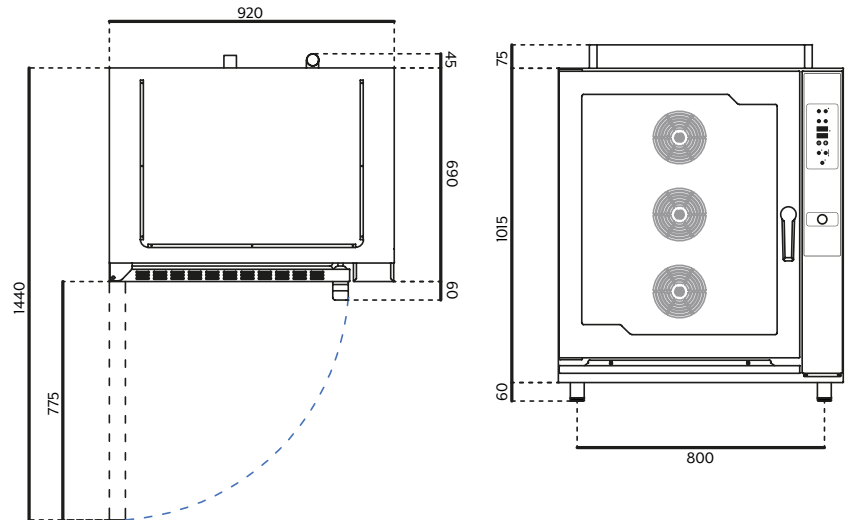
ALIMENTAZIONE Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz 230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO Power consumption	14 kW 14 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	3
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 C°
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	ANALOGICO Analogic
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
TIPI DI COTTURA Types of cooking	CONVEZIONE A SECCO Dry convection CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓



Oventek P1064



DIMENSIONI, measures

DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 1320 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	1,1 mc
PESO NETTO Net weight	111 kg
PESO LORDO Gross weight	123 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	10
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO ELETTRICO, electric system

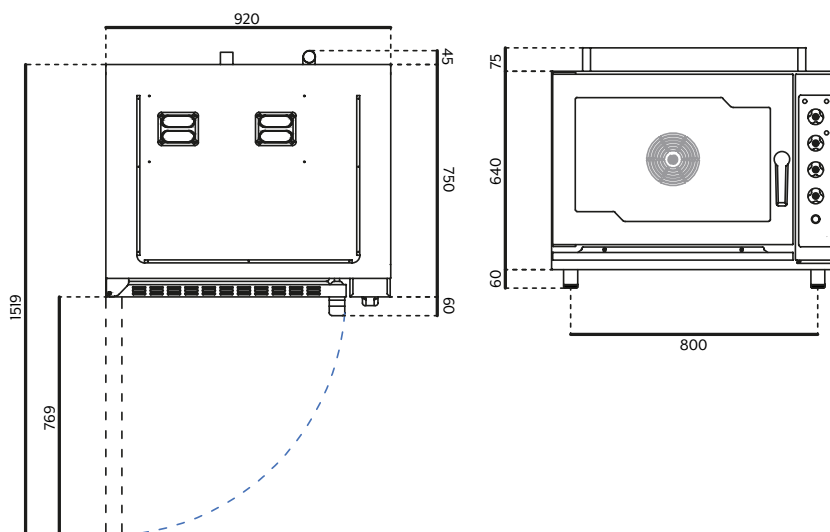
ALIMENTAZIONE Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz
	230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO Power consumption	14 kW
	14 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	3
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 °C
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	DISPLAY LCD LCD display
MENÙ RICETTE PERSONALIZZATE Settable recipe menù	200 PROGRAMMI - 4 FASI 200 programs - 4 phases
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
	CONVEZIONE A SECCO Dry convection
TIPI DI COTTURA Types of cooking	CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
	CONVEZIONE MISTA Mixed dry-steamed
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓



Oventek NG564



DIMENSIONI, measures

DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 945 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,77 mc
PESO NETTO Net weight	86 kg
PESO LORDO Gross weight	96 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	5
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO GAS ED ELETTRICO, gas and electric system

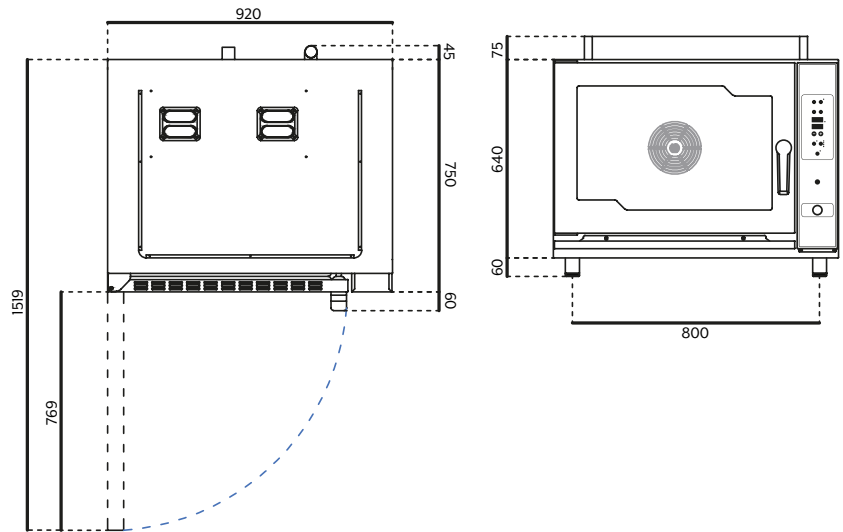
ALIMENTAZIONE GAS Gas supply	METANO Methane
	GPL LPG
BRUCIATORI Burners	2
PORTATA TERMICA Heat supply	10 kW
ALIMENTAZIONE ELETTRICA Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz
	230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO ELETTRICO Power consumption	0,2 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	1
ATTACCO TUBO Gas supply hose, attachment	3/4 gas
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 C°
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	ANALOGICO Analogic
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
TIPI DI COTTURA Types of cooking	CONVEZIONE A SECCO Dry convection
	CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓



Oventek PG564



DIMENSIONI, measures

DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 945 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,77 mc
PESO NETTO Net weight	86 kg
PESO LORDO Gross weight	96 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	5
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO GAS ED ELETTRICO, gas and electric system

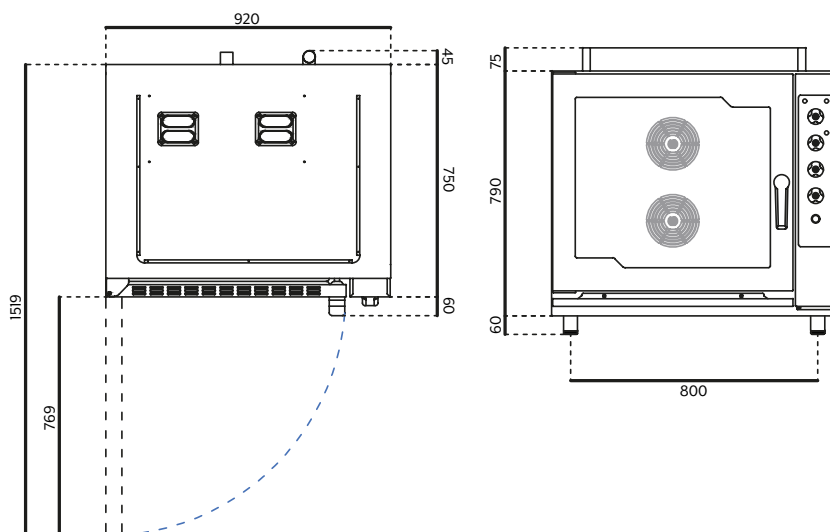
ALIMENTAZIONE GAS Gas supply	METANO Methane
	GPL LPG
BRUCIATORI Burners	2
PORTATA TERMICA Heat supply	10 kW
ALIMENTAZIONE ELETTRICA Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz
	230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO ELETTRICO Power consumption	0,2 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	1
ATTACCO TUBO Gas supply hose, attachment	3/4 gas
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 °C
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	DISPLAY LCD LCD display
MENÙ RICETTE PERSONALIZZATE Settable recipe menù	200 PROGRAMMI - 4 FASI 200 programs - 4 phases
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
TIPI DI COTTURA Types of cooking	CONVEZIONE A SECCO Dry convection
	CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
	CONVEZIONE MISTA Mixed dry-steamed
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓



Oventek NG764



DIMENSIONI, measures

DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 1095 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,89 mc
PESO NETTO Net weight	101 kg
PESO LORDO Gross weight	111 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	7
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO GAS ED ELETTRICO, gas and electric system

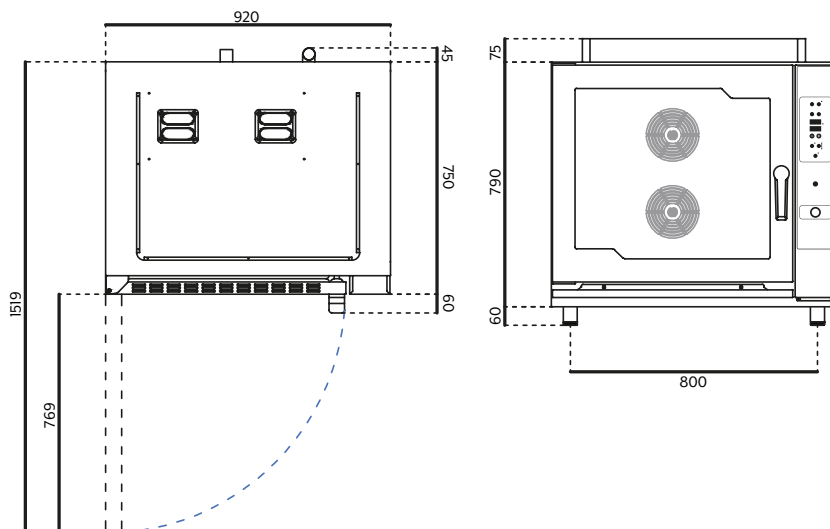
ALIMENTAZIONE GAS Gas supply	METANO Methane
	GPL LPG
BRUCIATORI Burners	2
PORTATA TERMICA Heat supply	13,5 kW
ALIMENTAZIONE ELETTRICA Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz
	230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO ELETTRICO Power consumption	0,3 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	2
ATTACCO TUBO Gas supply hose, attachment	3/4 gas
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 C°
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	ANALOGICO Analogic
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
TIPI DI COTTURA Types of cooking	CONVEZIONE A SECCO Dry convection
	CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓



Oventek PG764



DIMENSIONI, measures

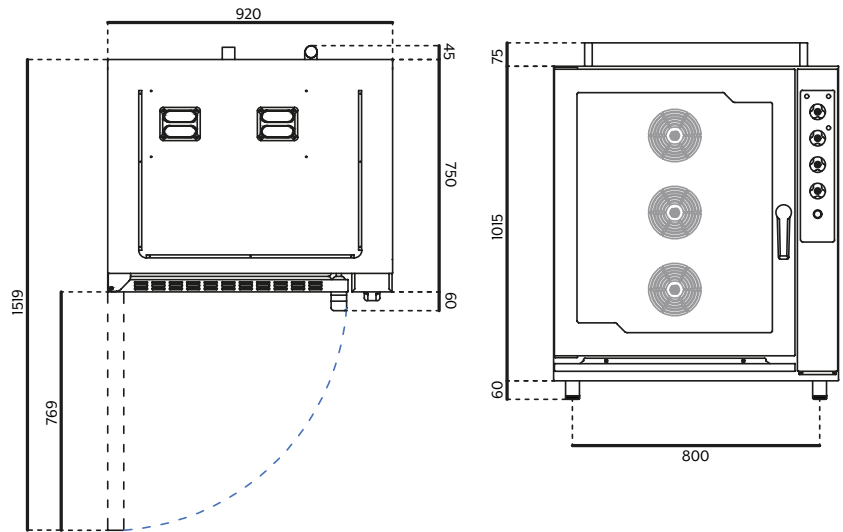
DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 1095 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	0,89 mc
PESO NETTO Net weight	101 kg
PESO LORDO Gross weight	111 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	7
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO GAS ED ELETTRICO, gas and electric system

ALIMENTAZIONE GAS Gas supply	METANO Methane
	GPL LPG
BRUCIATORI Burners	2
PORTATA TERMICA Heat supply	13,5 kW
ALIMENTAZIONE ELETTRICA Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz
	230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO ELETTRICO Power consumption	0,3 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	2
ATTACCO TUBO Gas supply hose, attachment	3/4 gas
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 °C
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	DISPLAY LCD LCD display
MENÙ RICETTE PERSONALIZZATE Settable recipe menù	200 PROGRAMMI - 4 FASI 200 programs - 4 phases
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
TIPI DI COTTURA Types of cooking	CONVEZIONE A SECCO Dry convection
	CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
	CONVEZIONE MISTA Mixed dry-steamed
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓

**Oventek NG1064****DIMENSIONI, measures**

DIMENSIONI CON IMBALLO <i>Packaging measures</i>	970 x 845 x h. 1320 mm
VOLUME CON IMBALLO <i>Volume with packaging</i>	1,1 mc
PESO NETTO <i>Net weight</i>	121 kg
PESO LORDO <i>Gross weight</i>	133 kg
PASSO GUIDE <i>In between positions height</i>	75 mm
NUMERO DI TEGLIE <i>Available positions</i>	10
DIMENSIONI TEGLIE <i>Grills, trays dimensions</i>	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO GAS ED ELETTRICO, gas and electric system

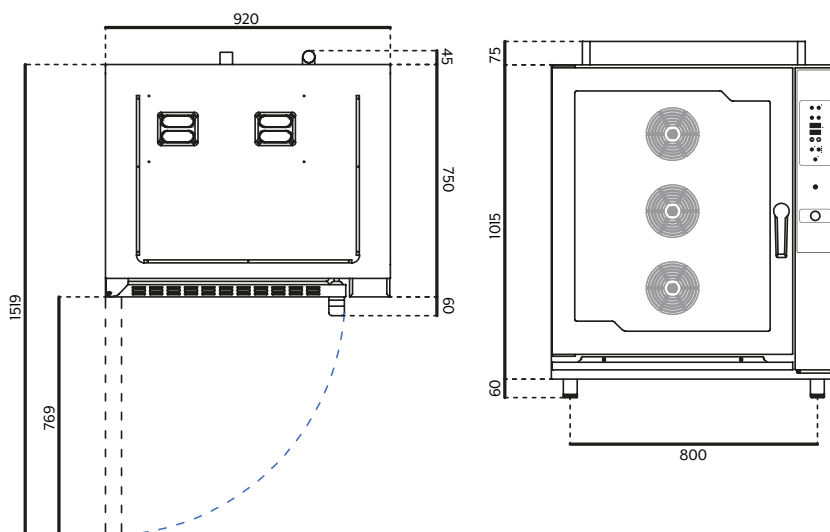
ALIMENTAZIONE GAS <i>Gas supply</i>	METANO <i>Methane</i>
	GPL <i>LPG</i>
BRUCIATORI <i>Burners</i>	2
PORTATA TERMICA <i>Heat supply</i>	20 kW
ALIMENTAZIONE ELETTRICA <i>Electrical supply</i>	400V 3P+N+T/ 50Hz
	230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO ELETTRICO <i>Power consumption</i>	0,4 kW
MICRO SICUREZZA PORTA <i>Safety door micro switch</i>	✓
NUMERO MOTORI <i>Fans</i>	3
ATTACCO TUBO <i>Gas supply hose, attachment</i>	3/4 gas
ILLUMINAZIONE INTERNA <i>Lighting</i>	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE <i>Working temperature</i>	Max 270 C°
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE <i>Heating system in the rear side</i>	✓
PANNELLO COMANDI <i>Work cycle</i>	ANALOGICO <i>Analogic</i>
PORTA REVERSIBILE <i>Reversible door</i>	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE <i>Double openable glass</i>	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA <i>Door sill collector</i>	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE <i>Manual wash arrangement</i>	✓
REGOLAZIONE VAPORE <i>Vapor control</i>	✓
TIPI DI COTTURA <i>Types of cooking</i>	CONVEZIONE A SECCO <i>Dry convection</i>
	CONVEZIONE VAPORE <i>Steamed convection</i>
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA <i>Quick cooling chamber</i>	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA <i>Chamber steam extraction button</i>	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE <i>Cooking chamber equipped with autoreverse fan</i>	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO <i>Dual-stage opening door</i>	✓
PILETTA DI SCARICO <i>Drain hole</i>	✓
TIMER COTTURA <i>Timer</i>	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA <i>Ceramic fiber insulation</i>	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI <i>Cooking chamber with rounded corners</i>	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO <i>Chamber with interlocking gasket</i>	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA <i>Welded cooking chamber, watertight</i>	✓



Oventek PG1064



DIMENSIONI, measures

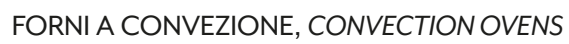
DIMENSIONI CON IMBALLO Packaging measures	970 x 845 x h. 1320 mm
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	1,1 mc
PESO NETTO Net weight	121 kg
PESO LORDO Gross weight	133 kg
PASSO GUIDE In between positions height	75 mm
NUMERO DI TEGLIE Available positions	10
DIMENSIONI TEGLIE Grills, trays dimensions	GN 1/1, EN 600x400

IMPIANTO GAS ED ELETTRICO, gas and electric system

ALIMENTAZIONE GAS Gas supply	METANO Methane
	GPL LPG
BRUCIATORI Burners	2
PORTATA TERMICA Heat supply	20 kW
ALIMENTAZIONE ELETTRICA Electrical supply	400V 3P+N+T/ 50Hz
	230V 3P+T/ 50Hz
ASSORBIMENTO ELETTRICO Power consumption	0,4 kW
MICRO SICUREZZA PORTA Safety door micro switch	✓
NUMERO MOTORI Fans	3
ATTACCO TUBO Gas supply hose, attachment	3/4 gas
ILLUMINAZIONE INTERNA Lighting	✓

CARATTERISTICHE, details

TEMPERATURE Working temperature	Max 270 °C
SISTEMA RISCALDANTE NEL LATO POSTERIORE Heating system in the rear side	✓
PANNELLO COMANDI Work cycle	DISPLAY LCD LCD display
MENÙ RICETTE PERSONALIZZATE Settable recipe menù	200 PROGRAMMI - 4 FASI 200 programs - 4 phases
PORTA REVERSIBILE Reversible door	✓
DOPPIO VETRO ISPEZIONABILE Double openable glass	✓
RACCOGLITORE SOTTOPORTA Door sill collector	✓
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE Manual wash arrangement	✓
REGOLAZIONE VAPORE Vapor control	✓
TIPI DI COTTURA Types of cooking	CONVEZIONE A SECCO Dry convection
	CONVEZIONE VAPORE Steamed convection
	CONVEZIONE MISTA Mixed dry-steamed
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA Quick cooling chamber	✓
PULSANTE ESTRAZIONE VAPORE IN CAMERA Chamber steam extraction button	✓
VENTOLA CAMERA CON AUTOREVERSE Cooking chamber equipped with autoreverse fan	✓
APERTURA PORTA A DOPPIO STADIO Dual-stage opening door	✓
PILETTA DI SCARICO Drain hole	✓
TIMER COTTURA Timer	0 > 120' > INF
COIBENTAZIONE IN FIBRA CERAMICA Ceramic fiber insulation	✓
CAMERA CON ANGOLI ARROTONDATI Cooking chamber with rounded corners	✓
GUARNIZIONE CAMERA AD INCASTRO Chamber with interlocking gasket	✓
CAMERA SALDATA, A TENUTA STAGNA Welded cooking chamber, watertight	✓

[illegible]

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Prezzi	I prezzi non sono impegnativi e possono subire variazioni senza obbligo di preavviso e in tal caso saranno confermati all'ordine. Non comprendono trasporto, installazione, montaggio, oneri doganali e I.V.A.
Ordini	La validità degli ordini è subordinata al loro ricevimento a mezzo telefono, posta, fax o e-mail.
Consegna	I termini di consegna decorrono dalla data indicata nella conferma d'ordine che deve considerarsi indicativa e non vincolante.
Imballo	L'imballo di cartone o pallet sarà addebitato al costo in fattura.
Trasporto	La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario. Eventuali danni o ammanchi devono essere evidenziati al trasportatore al momento dell'accettazione della merce, apponendo la riserva nel documento di trasporto. I costi del trasporto saranno addebitati in fattura.
Resa	La resa deve essere autorizzata dalla Faberluk a mezzo telefono, posta, fax o e-mail. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, franco nostro stabilimento.
Pagamenti	Le modalità di pagamento vanno concordate con Faberluk e sono specificate nelle offerte, conferme d'ordine, fatture proforma. Le commissioni bancarie sono addebitate al costo in fattura. In caso di pagamenti ritardati, saranno addebitati interessi dell'1,5% su base mensile più spese relative.
I.V.A.	L'I.V.A. applicata è quella correntemente in vigore all'atto della fatturazione, ed è a carico dell'acquirente.
Garanzia	Faberluk garantisce le proprie attrezzature in tutte le loro parti per un periodo di un anno a partire dalla data riportata dalla propria fattura di vendita. La garanzia esclude le parti danneggiate a seguito del trasporto, cattiva installazione o manutenzione. Danni causati da impianti elettrici e idraulici non conformi alle specifiche tecniche riportate sulle macchine. Danni causati dall'uso improprio dell'apparecchio. La garanzia è a carico del Rivenditore.
Assistenza	L'assistenza tecnica è a carico del Rivenditore per tutta la durata della garanzia.
Modifiche di prodotto	Faberluk si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica di carattere estetico o tecnico senza alcun preavviso. Tutte le immagini del catalogo sono puramente indicative e non vincolanti.
Controversie	Il foro competente in caso di controversie è esclusivamente quello di Rovigo.

TERMS AND CONDITIONS OF SALE

Prices	Prices are not fixed and can be modified without advanced notification obligation. Eventually, they will be confirmed when you order. Prices don't include transport, installation, assembly, customs duties and V.A.T.
Orders	Orders are effective if you confirm them by telephone, post, fax or e-mail.
Delivery	Delivery conditions start with the date specified in the order confirmation, which is approximate and non-binding.
Packaging	Carton and pallet packaging will be added to the price, indicated on the invoice.
Transport	Goods travel at the risk of the recipient. Possible damages and dents must be reported to the carrier when you receive the goods, specifying eventual problems on the shipment document. Delivery costs will be added to the price, indicated on the invoice.
Goods return	Goods return must be authorised by Faberluk by telephone, post, fax or e-mail. Goods travel at the risk of the recipient, ex our factory.
Payment	Payment modalities are to be stipulated with Faberluk. They are indicated in offers, order confirmation and proforma invoice. Bank charges are added to the price, indicated on the invoice. In the case of delay in payments, 1,5% interest per month will be charged to the recipient, in addition to marginal costs.
V.A.T.	The applied V.A.T. is that in force at the moment of invoicing. V.A.T. is covered by the buyer.
Warranty	Faberluk guarantees every component of its equipment for one year's time, from the reported date on the sales invoice. The warranty doesn't include components damaged by: transport, non-proper installation or maintenance. Non-proper hydraulic and electric systems and improper use of the machine can also cause damages. The warranty has to be ensured by the dealer.
Customers service	technical support has to be ensured by the dealer as long as the warranty lasts.
Changes in products	Faberluk has the right to change its products both esthetically and technically, without any advice. Every picture on the catalogue and price list has only illustrative purposes and is not binding.
Controversies	All controversies have to be ruled by the Italian law, under the jurisdiction of the Court of Rovigo.



Viale Combattenti Alleati d'Europa, 39
45100 ROVIGO - ITALY
Tel. +39 0425.404345
Fax +39 0425.471782
C.F. e P. Iva 01347640292
email: info@faberluk.it
www.faberluk.it

Progetto grafico e foto, STUDIO FLK