ALWAYS COOK LIKE **PROFESSIONALS**



EN | ES | FR

VENIX

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ALWAYS COOK LIKE **PROFESSIONALS**

INDEX





VENEXIA

COMBI OVENS
BAKERY OVENS

34 **VENEXIA ovens line**

Combi ovens
38 VENEXIA 7" IPS TOUCH

40 CHIC GRILL SYSTEMS 7" IPS TOUCH

Bakery ovens
42 VENEXIA 7" IPS TOUCH
43 VENEXIA MANUAL

44 VENEXIA BAKERY SOLUTIONS
46 VENEXIA STACKING SOLUTIONS

Accessories
47 PROOFERS
48 HOODS
50 STANDS / TROLLEYS
52 TECHNOLOGIES

SQUERO

COMBI OVENS
BAKERY OVENS
GAS OVENS

54 **SQUERO ovens line**

Combi ovens GN 2/1
56 Combi ovens GN 2/1 7" IPS TOUCH
56 Combi ovens GN 2/1 DIGITAL 2,4" LCD
57 Combi ovens GN 2/1 MANUAL

Combi ovens GN 1/1
60 Combi ovens GN 1/1 5" TOUCH
61 Combi ovens GN 1/1 DIGITAL 2,4" LCD
62 Combi ovens GN 1/1 MANUAL

Bakery ovens GN 1/1
64 Bakery ovens GN 1/1 5" TOUCH
65 Bakery ovens GN 1/1 DIGITAL 2,4" LCD
66 Bakery ovens GN 1/1 MANUAL

Gas Combi ovens GN 2/1
58 Combi ovens GN 2/1 DIGITAL 2,4" LCD
58 Combi ovens GN 2/1 MANUAL

Gas Combi ovens GN 1/1
63 Combi ovens GN 1/1 DIGITAL 2,4" LCD
63 Combi ovens GN 1/1 MANUAL

Gas Bakery ovens GN 1/1
67 Bakery ovens GN 1/1 DIGITAL 2,4" LCD
67 Bakery ovens GN 1/1 MANUAL

Accessories
68/73 PROOFERS / HOODS / STANDS / TROLLEYS
74 TECHNOLOGIES

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch





SQUERO DECK

INNOVATIVE BAKING CONCEPT

76 **SQUERO DECK ovens line**

78 SQUERO Deck DIGITAL 2,4" LCD

Accessories

79 PROOFERS
79 HOODS
80 STANDS

80 SQUERO DECK INNOVATIVE SOLUTIONS
81 SQUERO DECK INNOVATIVE BAKING CONCEPT
82 TECHNOLOGIES

CAMPIELLO

COMBI OVENS

BAKERY OVENS

84 **CAMPIELLO ovens line**

Combi ovens

86 CAMPIELLO Combi Digital 2,4" LCD
86 CAMPIELLO Combi Manual

Bakery ovens

87 CAMPIELLO Bakery Digital 2,4" LCD
87 CAMPIELLO Bakery Manual

Accessories

88 PROOFERS
89 HOODS
90 STANDS
92 TECHNOLOGIES

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

INDEX



RIALTO
COMPACT COMBI OVENS

94 **RIALTO ovens line**

Compact Combi ovens
96 RIALTO Combi Digital 2.4 LCD
97 RIALTO Combi Manual

Accessories
98 HOODS
98 STAND
100 TECHNOLOGIES

VERTEX
CONVECTION OVENS

102 **VERTEX ovens line**

104 VERTEX Digital 2.4" LCD

Accessories
105 PROOFERS
106 HOODS
106 STAND
107 STACKING METHODS
108 TECHNOLOGIES

BURANO & TORCELLO
CONVECTION OVENS

110 **BURANO & TORCELLO ovens line**

Convection ovens
112 BURANO Digital
113 BURANO Manual
114 TECHNOLOGIES

116 TORCELLO Digital
118 TORCELLO Manual
122 TECHNOLOGIES

Accessories
120 PROOFERS
121 HOODS
121 STANDS



ASTANA & OTTAWA

BLAST CHILLERS

124 **ASTANA - KODIAK & OTTAWA**

126 ASTANA - KODIAK blast chillers

130 OTTAWA blast chillers

ACCESSORIES

FOR GASTRONOMY, PASTRY and BAKERY,
CONVECTION OVENS, BLAST CHILLERS

GRIDS & TRAYS

132 GRIDS & TRAYS GN 2/1
132 GRIDS & TRAYS GN 1/1
134 GRIDS & TRAYS 600 x 400
135 GRIDS & TRAYS GN 2/3
136 GRIDS & TRAYS 460 x 340 / 450 x 340
137 GRIDS & TRAYS FULL SIZE / 660 X 460
137 TRAY HOLDERS

ACCESSORIES for ovens

138 VENIX CORE PROBE
138 VENIX SMOKER
138 BURNER NOZZLE ASSEMBLY FOR SQUERO GAS OVENS
138 VENIX KIT WHEELS
138 VENIX WATER SOFTNERS
139 VENIX WATER PUMP
139 VENIX WHASING KITS
140 VENIX AIR REDUCTION
140 VENIX DETERGENT
141 VENIX TRAY HOLDERS FOR SQUERO OVENS
141 VENIX STACKING KITS

ACCESSORIES for blast chillers

142 VENIX ASTANA / OTTAWA

143 **PRODUCT COMPARISON TABLES**

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch



VENIX EL ARTE DE LA INNOVACIÓN INSPIRADO POR VENECIA

Fundada en 2013, Venix se ha expandido rápidamente a más de 100 países, obteniendo reconocimiento a nivel mundial. Inspirada en Venecia, nuestra marca refleja una pasión por los productos innovadores y de alta calidad. Ofrecemos a los profesionales de la alimentación soluciones de vanguardia y alto rendimiento, con un enfoque en la personalización, la seguridad y el diseño. Nuestros productos están diseñados para quienes exigen velocidad, precisión y fiabilidad, encarnando un legado de calidad y creatividad que evoluciona constantemente para satisfacer las verdaderas necesidades del servicio de alimentos moderno.

VENIX L'ART DE L'INNOVATION INSPIRÉ PAR VENISE

Fondée en 2013, Venix s'est rapidement étendue à plus de 100 pays, obtenant une reconnaissance mondiale. Inspirée par Venise, notre marque reflète une passion pour les produits innovants et haut de gamme. Nous fournissons aux professionnels de l'alimentation des solutions de pointe et hautement performantes, en mettant l'accent sur la personnalisation, la sécurité et le design. Nos produits sont conçus pour ceux qui exigent rapidité, précision et fiabilité, incarnant un héritage de qualité et de créativité qui évolue constamment pour répondre aux véritables besoins de la restauration moderne.



VENIX

THE ART OF INNOVATION INSPIRED BY VENICE

Founded in 2013, Venix has quickly expanded to over 100 countries, gaining global recognition. Inspired by Venice, our brand reflects a passion for high-class, innovative products. We provide food professionals with cutting-edge, high-performance solutions, focusing on customization, safety, and design. Our products are built for those who demand speed, precision, and reliability, embodying a legacy of quality and creativity that evolves constantly to meet the real needs of modern food service.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

Experts since 2013, dedicated to delighting with tasteful, high-class products. Venix ovens are latest generation appliances of guaranteed "Made in Italy" and Venetian Style.

Expertos desde 2013, dedicados a deleitar con productos de buen gusto y de alta clase. Los hornos Venix son electrodomésticos de última generación con garantía de "Made in Italy" y estilo veneciano.

Experts depuis 2013, dédiés à ravir avec des produits de goût et de haute qualité. Les fours Venix sont des appareils de dernière génération garantis «Made in Italy» et de style vénitien.





We develop in-house high-tech solutions, software, and interfaces for customized ovens. We collaborate daily on new projects, believing our strength lies in team unity.

Desarrollamos internamente soluciones de alta tecnología, software e interfaces para hornos personalizados. Colaboramos a diario en nuevos proyectos, convencidos de que nuestra fuerza reside en la unidad del equipo.

Nous développons en interne des solutions de haute technologie, des logiciels et des interfaces pour des fours personnalisés. Nous collaborons chaque jour sur de nouveaux projets, convaincus que notre force réside dans l'unité de l'équipe.

We carefully select suppliers and materials to ensure top-quality Made in Italy products.

Seleccionamos cuidadosamente a los proveedores y materiales para garantizar productos de la más alta calidad Made in Italy.

Nous sélectionnons avec soin les fournisseurs et les matériaux afin de garantir des produits Made in Italy de la plus haute qualité.





Our advanced machinery guarantees top performance, efficiency, and maximum productivity.

Nuestra maquinaria avanzada garantiza el máximo rendimiento, eficiencia y productividad.

Nos machines de pointe garantissent des performances optimales, une grande efficacité et une productivité maximale.



QUALITY

We are ISO 9001:2015 and ISO 45001:2023 certified, we improve continuously while ensuring employee safety. Our products are 100% tested: inspections during and after assembly ensure high performance and lasting reliability.

Estamos certificados según las normas ISO 9001:2015 e ISO 45001:2023; mejoramos continuamente mientras garantizamos la seguridad de nuestros empleados. Nuestros productos están 100% testados: las inspecciones durante y después del montaje aseguran un alto rendimiento y una fiabilidad duradera.

Nous sommes certifiés ISO 9001:2015 et ISO 45001:2023; nous nous améliorons en continu tout en garantissant la sécurité de nos employés. Nos produits sont testés à 100%: des contrôles pendant et après l'assemblage assurent des performances élevées et une fiabilité durable.

We use cutting-edge tools to speed up development and ensure maximum product precision.

Utilizamos herramientas de última generación para acelerar el desarrollo y garantizar la máxima precisión del producto.

Nous utilisons des outils de pointe pour accélérer le développement et garantir une précision maximale des produits.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch





UNA EMPRESA PROYECTADA HACIA **EL FUTURO**

Nuestra filosofía empresarial se basa en la tecnología avanzada, la sostenibilidad ecológica, la fiabilidad y la atención al cliente.
La calidad y la innovación están en el centro de nuestra misión, orientada a satisfacer las necesidades del cliente y garantizar la seguridad del usuario final.

UNE ENTREPRISE TOURNÉE VERS **L'AVENIR**

Notre philosophie d'entreprise repose sur la technologie avancée, l'éco-durabilité, la fiabilité et le service client.
La qualité et l'innovation sont au cœur de notre mission, visant à répondre aux besoins des clients tout en garantissant la sécurité de l'utilisateur final.



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch





A COMPANY PROJECTED IN

THE FUTURE

Our business philosophy is built on advanced technology, eco-sustainability, reliability, and customer care. Quality and innovation are at the heart of our mission, aimed at meeting customer needs while ensuring the safety of the end user.



VENIX ACADEMY

CONNECTING PEOPLE, INSPIRING IDEAS

Our ongoing investment in people and facilities allows us to welcome and collaborate with our partners. From our demo-show kitchen to our meeting rooms and auditoriums, everything we do is designed to make our customers feel right at home when they visit us.





VENIX ACADEMY CONECTANDO PERSONAS, INSPIRANDO IDEAS

Nuestra constante inversión en personas e instalaciones nos permite recibir y colaborar con nuestros socios. Desde nuestra cocina de demostración hasta nuestras salas de reuniones y auditorios, todo lo que hacemos está diseñado para que nuestros clientes se sientan como en casa cuando nos visitan.

VENIX ACADEMY CONNECTER LES PERSONNES, INSPIRER LES IDÉES

Notre investissement constant dans les personnes et les infrastructures nous permet d'accueillir et de collaborer avec nos partenaires. De notre cuisine de démonstration à nos salles de réunion et auditoriums, tout ce que nous faisons est conçu pour que nos clients se sentent chez eux lorsqu'ils nous rendent visite.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch


VENIX








SQUERO DECK





RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CERTIFIED INNOVATION AND PERFORMANCES

Driven by a passion for performance, results, and customer satisfaction, our R&D team works alongside our Quality and Service Management teams to ensure the reliability of our brand.
ISO 9001:2015 and ISO 45001:2023 are just the beginning as we tackle the challenges of the global market. With over 100 countries worldwide, each with its unique needs and requirements, we are constantly evolving to meet the demands of each shipment and market.





INNOVACIÓN Y RENDIMIENTO CERTIFICADOS

Impulsados por una pasión por el rendimiento, los resultados y la satisfacción del cliente, nuestro equipo de I+D trabaja junto a los equipos de Gestión de Calidad y Servicio para garantizar la fiabilidad de nuestra marca. **ISO 9001:2015** y **ISO 45001:2023** son solo el comienzo mientras afrontamos los desafíos del mercado global. Con más de 100 países en todo el mundo, cada uno con sus necesidades y requisitos únicos, estamos en constante evolución para satisfacer las demandas de cada envío y mercado.

INNOVATION ET PERFORMANCES CERTIFIÉES

Animés par une passion pour la performance, les résultats et la satisfaction client, notre équipe R&D travaille aux côtés de nos équipes de gestion de la qualité et du service pour garantir la fiabilité de notre marque. Les certifications **ISO 9001:2015** et **ISO 45001:2023** ne sont que le début alors que nous relevons les défis du marché mondial. Avec plus de 100 pays à travers le monde, chacun avec ses besoins et exigences uniques, nous évoluons constamment pour répondre aux demandes de chaque expédition et marché.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VENIX

CONNECTING THE SMART CHOICE FOR YOUR BUSINESS

The ultimate in efficiency, versatility, and innovation: **VENIX** products are designed to revolutionize professional kitchen workflows, providing compact and intelligent solutions. A complete range of cooking, baking, proofing, and cooling equipment allows for the configuration of tailor-made systems that optimize space and streamline every stage of food preparation. Suitable for food service, catering, fast food, bakery, confectionery, supermarket, and hospitality environments, **VENIX** products deliver high performance, reliability, and consistent results regardless of workload or recipe complexity, thanks to continuous research and development.
Operation is simplified through an intuitive interface, enabling precise use even by inexperienced staff.
When available, the intelligent automatic cleaning function maintains optimal hygiene standards and ensures readiness for use, while also reducing maintenance and enhancing operational efficiency. **VenixCloudCONNECT** enables centralized recipe management, real-time updates, and consistent execution across multiple locations.
A wide selection of accessories further supports customization based on specific business requirements.
An ideal solution for those seeking to elevate their operations with greater efficiency, simplicity and innovation.



ThermoEFFICIENT

VenixHEAVYDUTY

VenixQuickCONTROL

VenixCloudCONNECT

ExtractionFLOW

DynamicSPEED

DriveCONTROL

ReverseFLOW

VENIX LA ELECCIÓN INTELIGENTE PARA TU BUSINESS

La máxima expresión de eficiencia, versatilidad e innovación: los productos **VENIX** están diseñados para revolucionar los flujos de trabajo en cocinas profesionales, ofreciendo soluciones compactas e inteligentes. Una gama completa de equipos para cocinar, hornear, fermentar y enfriar permite configurar sistemas a medida que optimizan el espacio y agilizan cada etapa de la preparación de alimentos. Adecuados para servicios de restauración, catering, comida rápida, panadería, pastelería, supermercados y hostelería, los productos **VENIX** ofrecen un alto rendimiento, fiabilidad y resultados constantes, independientemente de la carga de trabajo o la complejidad de las recetas, gracias a la continua investigación y desarrollo. El manejo se simplifica mediante una interfaz intuitiva, que permite un uso preciso incluso por parte de personal inexperto. Cuando está disponible, la función automática de limpieza inteligente mantiene estándares óptimos de higiene y asegura la disponibilidad inmediata del equipo, reduciendo al mismo tiempo el mantenimiento y aumentando la eficiencia operativa. **VenixCloudCONNECT** permite la gestión centralizada de recetas, actualizaciones en tiempo real y una ejecución consistente en múltiples ubicaciones. Una amplia selección de accesorios respalda aún más la personalización según las necesidades específicas de cada negocio. La solución ideal para quienes buscan elevar sus operaciones con mayor eficiencia, simplicidad e innovación.

VENIX LE CHOIX INTELLIGENT POUR VOTRE BUSINESS

Le summum de l'efficacité, de la polyvalence et de l'innovation: les produits **VENIX** sont conçus pour révolutionner les flux de travail en cuisine professionnelle, en proposant des solutions compactes et intelligentes. Une gamme complète d'équipements pour la cuisson, la boulangerie, la fermentation et le refroidissement permet de configurer des systèmes sur mesure qui optimisent l'espace et simplifient chaque étape de la préparation des aliments. Adaptés aux services de restauration, au catering, à la restauration rapide, à la boulangerie, à la pâtisserie, aux supermarchés et à l'hôtellerie, les produits **VENIX** offrent des performances élevées, une grande fiabilité et des résultats constants, quelle que soit la charge de travail ou la complexité des recettes, grâce à une recherche et un développement continus. L'utilisation est simplifiée grâce à une interface intuitive, permettant une utilisation précise même par un personnel peu expérimenté. Lorsque disponible, la fonction intelligente de nettoyage automatique garantit des normes d'hygiène optimales et assure la disponibilité immédiate de l'équipement, tout en réduisant la maintenance et en améliorant l'efficacité opérationnelle. **VenixCloudCONNECT** permet la gestion centralisée des recettes, les mises à jour en temps réel et une exécution uniforme sur plusieurs sites. Une large sélection d'accessoires soutient encore davantage la personnalisation en fonction des besoins spécifiques de chaque entreprise. La solution idéale pour ceux qui souhaitent faire évoluer leurs opérations avec plus d'efficacité, de simplicité et d'innovation.

DryPRO

UltraSTEAM

SmartPROBE

AllDayCOOK&CARE

ChefASSIST

MultiCHEF

UltraCLEAN

ChefRECIPES

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

THE TECHNOLOGIES OF OUR OVENS

LAS TECNOLOGÍAS DE NUESTROS HORNOS - LES TECHNOLOGIES DE NOS FOURS



Thermo
EFFICIENT

Integrated into our most advanced ovens, the proprietary Venix: ThermoEFFICIENT technology is engineered for top-tier efficiency, leveraging features like triple-glass doors and advanced insulation to aim for the highest certification standards.

Integrada en nuestros hornos más avanzados, la tecnología exclusiva Venix: ThermoEFFICIENT está diseñada para ofrecer la máxima eficiencia, aprovechando características como puertas de triple vidrio y un aislamiento avanzado para alcanzar los más altos estándares de certificación.

Intégrée à nos fours les plus avancés, la technologie exclusive Venix: ThermoEFFICIENT est conçue pour offrir une efficacité de premier ordre, en tirant parti de caractéristiques telles que les portes à triple vitrage et une isolation avancée afin d'atteindre les normes de certification les plus élevées.



Venix
HEAVYDUTY

Reinforced construction and robust components ensure lasting performance under heavy loads and continuous use in the most demanding professional settings.

La construcción reforzada y los componentes robustos garantizan un rendimiento duradero bajo cargas pesadas y uso continuo en los entornos profesionales más exigentes.

La construction renforcée et les composants robustes assurent une performance durable sous charges lourdes et une utilisation continue dans les environnements professionnels les plus exigeants.



VenixQuick
CONTROL

Engineered for speed and ease of use, the interface ensures immediate access to all functions and enhances productivity in every kitchen setting.

Diseñada para la rapidez y facilidad de uso, la interfaz garantiza acceso inmediato a todas las funciones y mejora la productividad en cualquier cocina.

Conçue pour la rapidité et la facilité d'utilisation, l'interface assure un accès immédiat à toutes les fonctions et améliore la productivité dans toutes les cuisines



VenixCloud
CONNECT

Offers seamless remote monitoring, easy access to data, and real-time support—simplifying operations and ensuring smooth, efficient kitchen management.

Ofrece monitoreo remoto sin interrupciones, fácil acceso a los datos y soporte en tiempo real — simplificando las operaciones y asegurando una gestión de cocina fluida y eficiente.

Offre une surveillance à distance sans faille, un accès facile aux données et un support en temps réel — simplifiant les opérations et garantissant une gestion de cuisine fluide et efficace.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

THE TECHNOLOGIES OF OUR OVENS

LAS TECNOLOGÍAS DE NUESTROS HORNOS - LES TECHNOLOGIES DE NOS FOURS



Extraction **FLOW**

Adjustable chimney control improves smoke extraction and helps regulate internal temperature, ensuring a balanced and efficient cooking environment.

El control ajustable de la chimenea mejora la extracción de humo y ayuda a regular la temperatura interna, asegurando un ambiente de cocción equilibrado y eficiente.

Le contrôle réglable de la cheminée améliore l'extraction de la fumée et aide à réguler la température interne, garantissant un environnement de cuisson équilibré et efficace.



Dynamic **SPEED**

Variable fan speed ensures ideal air circulation and precise cooking results—adapting to both intense and delicate preparations with maximum efficiency.

La velocidad variable del ventilador asegura una circulación de aire ideal y resultados de cocción precisos — adaptándose tanto a preparaciones intensas como delicadas con máxima eficiencia.

La vitesse variable du ventilateur garantit une circulation d'air idéale et des résultats de cuisson précis — s'adaptant aussi bien aux préparations intenses qu'aux préparations délicates avec une efficacité maximale.



Drive **CONTROL**

Inverter-based system for precise fan speed management, reduced reversal delays, and extended motor lifespan—ensuring smooth and reliable performance over time.

Sistema basado en inversor para una gestión precisa de la velocidad del ventilador, reducción de los retrasos en la inversión y mayor vida útil del motor — garantizando un rendimiento suave y fiable a lo largo del tiempo.

Système à base d'onduleur pour une gestion précise de la vitesse du ventilateur, réduction des délais de changement de sens et prolongation de la durée de vie du moteur — assurant une performance fluide et fiable dans le temps.



Reverse **FLOW**

Inverted bi-directional fan rotation ensures precise airflow distribution, eliminating temperature imbalances and delivering perfectly uniform cooking on every level.

La rotación invertida y bidireccional del ventilador garantiza una distribución precisa del flujo de aire, eliminando desequilibrios de temperatura y ofreciendo una cocción perfectamente uniforme en cada nivel.

La rotation inversée et bidirectionnelle du ventilateur assure une distribution précise du flux d'air, éliminant les déséquilibres de température et garantissant une cuisson parfaitement uniforme à chaque niveau.

THE TECHNOLOGIES OF OUR OVENS

LAS TECNOLOGÍAS DE NUESTROS HORNOS - LES TECHNOLOGIES DE NOS FOURS



DryPRO

Active humidity extraction optimises heat transfer and surface dehydration, ensuring better caramelisation, even browning and superior crispiness in every preparation.

La extracción activa de humedad optimiza la transferencia de calor y la deshidratación superficial, asegurando una mejor caramelización, un dorado uniforme y una textura más crujiente en cada preparación.

L'extraction active de l'humidité optimise le transfert de chaleur et la déshydratation de surface, garantissant une meilleure caramélisation, une dorure homogène et un croustillant supérieur dans chaque préparation.



UltraSTEAM

Generates steam quickly and efficiently from just 35 °C, reducing water and energy use while ensuring perfect moisture levels for consistently excellent cooking results.

Genera vapor de manera rápida y eficiente desde solo 35 °C, reduciendo el consumo de agua y energía, y garantizando niveles de humedad perfectos para unos resultados de cocción excelentes y constantes.

Génère de la vapeur rapidement et efficacement dès 35 °C, réduisant la consommation d'eau et d'énergie tout en assurant un taux d'humidité parfait pour des résultats de cuisson toujours excellents.



SmartPROBE

Ensures precise temperature control with a protected, easy-to-clean external probe. VENEXIA models feature multipoint detection and a second core sensor for maximum accuracy in complex cooking.

Garantiza un control preciso de la temperatura con una sonda externa protegida y fácil de limpiar. Los modelos VENEXIA cuentan con detección multipunto y un segundo sensor en el núcleo para una máxima precisión en cocciones complejas.

Assure un contrôle précis de la température grâce à une sonde externe protégée et facile à nettoyer. Les modèles VENEXIA disposent d'une détection multipoint et d'un second capteur de cœur pour une précision maximale lors de cuissons complexes.



AllDay
COOK&CARE

Automatic overnight slow cooking and cleaning cycles simplify work, increase productivity and ensure continuous efficiency.

Los ciclos automáticos de cocción lenta y limpieza durante la noche simplifican el trabajo, aumentan la productividad y garantizan una eficiencia continua.

Les cycles automatiques de cuisson lente et de nettoyage nocturnes simplifient le travail, augmentent la productivité et assurent une efficacité continue.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

THE TECHNOLOGIES OF OUR OVENS

LAS TECNOLOGÍAS DE NUESTROS HORNOS - LES TECHNOLOGIES DE NOS FOURS



Chef
ASSIST

Executes multi-phase recipes with precision—automating tasks like proofing, smoking, or sous-vide to reduce manual steps and ensure consistent, high-quality results.

Ejecuta recetas multiphase con precisión—automatizando tareas como la fermentación, el ahumado o el sous-vide para reducir pasos manuales y garantizar resultados consistentes y de alta calidad.

Exécute des recettes en plusieurs phases avec précision — automatisant des tâches telles que la fermentation, le fumage ou la cuisson sous vide pour réduire les étapes manuelles et garantir des résultats constants et de haute qualité.



Multi
CHEF

Combines Multi-Timer, All-IN, and All-OUT functions to manage multiple dishes with ease—optimising workflow, ensuring perfect timing, and delivering consistent, high-quality results.

Combina las funciones Multi-Timer, All-IN y All-OUT para gestionar múltiples platos con facilidad — optimizando el flujo de trabajo, asegurando tiempos perfectos y ofreciendo resultados consistentes y de alta calidad.

Combine les fonctions Multi-Timer, All-IN et All-OUT pour gérer plusieurs plats facilement — optimisant le flux de travail, garantissant un timing parfait et délivrant des résultats constants et de haute qualité.



Ultra
CLEAN

Automatic washing system with multiple cleaning cycles—removes grease and residues in minutes, ensuring maximum hygiene and greater efficiency in every kitchen.

Sistema de lavado automático con múltiples ciclos de limpieza — elimina grasa y residuos en minutos, garantizando máxima higiene y mayor eficiencia en cada cocina.

Système de lavage automatique avec plusieurs cycles de nettoyage — élimine les graisses et résidus en quelques minutes, assurant une hygiène maximale et une plus grande efficacité dans chaque cuisine.



Chef
RECIPES

Customize and save your recipes to match your style and needs—ensuring consistent results and perfectly tailored dishes for every menu and customer.

Personaliza y guarda tus recetas para que se adapten a tu estilo y necesidades — garantizando resultados consistentes y platos perfectamente ajustados para cada menú y cliente.

Personnalisez et enregistrez vos recettes pour qu'elles correspondent à votre style et à vos besoins — garantissant des résultats constants et des plats parfaitement adaptés à chaque menu et client.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VenixCloud**CONNECT**

Venix Cloud-Connect enables remote oven control via smartphone or PC, providing fast and secure access to real-time cooking data and recipe history. This smart technology supports reduced downtime, optimized workflows, and increased efficiency in professional kitchen environments. Remote diagnostics and technical support help minimize machine stoppages and maintenance costs, offering a reliable and cost-effective operational solution.

Venix Cloud-Connect permite el control remoto del horno a través de un smartphone o PC, ofreciendo un acceso rápido y seguro a los datos de cocción en tiempo real y al historial de recetas. Esta tecnología inteligente contribuye a reducir los tiempos de inactividad, optimizar los flujos de trabajo y aumentar la eficiencia en entornos de cocina profesional. El diagnóstico remoto y el soporte técnico ayudan a minimizar las paradas de las máquinas y los costes de mantenimiento, ofreciendo una solución operativa fiable y rentable.

Venix Cloud-Connect permet le contrôle à distance du four via un smartphone ou un PC, offrant un accès rapide et sécurisé aux données de cuisson en temps réel ainsi qu'à l'historique des recettes. Cette technologie intelligente contribue à réduire les temps d'arrêt, à optimiser les flux de travail et à accroître l'efficacité dans les environnements de cuisine professionnelle. Le diagnostic à distance et l'assistance technique aident à minimiser les arrêts de machine et les coûts de maintenance, offrant une solution opérationnelle fiable et économique.



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VenixQuick**CONTROL**

VenixQuickControl offers a seamless user experience, similar to a smartphone, ensuring smooth and efficient operation. Its fast and intuitive interface enhances workflow efficiency, making every interaction effortless. Designed for flexibility, it can be customized to meet specific customer needs, adapting perfectly to different operational requirements.

VenixQuickControl ofrece una experiencia de usuario fluida, similar a la de un smartphone, garantizando un funcionamiento ágil y eficiente. Su interfaz rápida e intuitiva optimiza el flujo de trabajo, facilitando cada interacción. Diseñada para ser flexible, puede personalizarse según las necesidades específicas del cliente, adaptándose perfectamente a distintos requisitos operativos.

VenixQuickControl offre une expérience utilisateur fluide, semblable à celle d'un smartphone, garantissant une utilisation rapide et efficace. Son interface réactive et intuitive améliore l'efficacité des processus, rendant chaque interaction plus simple. Conçue pour être flexible, elle peut être personnalisée en fonction des besoins spécifiques du client, s'adaptant parfaitement aux exigences opérationnelles.



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VenixQuick**CONTROL**

7" CAPACITIVE IPS TOUCH SCREEN - PANTALLA TÁCTIL IPS CAPACITIVA DE 7" - ÉCRAN TACTILE CAPACITIF IPS DE 7"

EXPERIENCE THE POWER OF INTUITIVE COOKING

One of Venix's latest creations is the innovative 7" control, redesigned for both aesthetics and ease of use for any user. Applied to the Venexia and Squero electrical GN 2/1 lines, this highly intuitive system offers an extensive selection of 400 recipes and 10 fan speeds, ensuring maximum versatility and precision in every cooking process.

EXPERIMENTA EL PODER DE LA COCINA INTUITIVA

Una de las últimas creaciones de Venix es el innovador control de 7", rediseñado tanto en estética como en facilidad de uso para cualquier usuario. Aplicado a las líneas eléctricas GN 2/1 Venexia y Squero, este sistema altamente intuitivo ofrece una amplia selección de 400 recetas y 10 velocidades de ventilador, garantizando la máxima versatilidad y precisión en cada proceso de cocción.

DÉCOUVREZ LA PUISSANCE DE LA CUISINE INTUITIVE

L'une des dernières créations de Venix est le nouveau contrôle 7", repensé aussi bien sur le plan esthétique que pour une utilisation simplifiée par tous les utilisateurs. Appliqué aux lignes électriques GN 2/1 Venexia et Squero, ce système hautement intuitif met à disposition 400 recettes et 10 vitesses de ventilation, garantissant une polyvalence et une précision maximales dans chaque processus de cuisson.

VENEXIA

SQUERO



VENEXIA

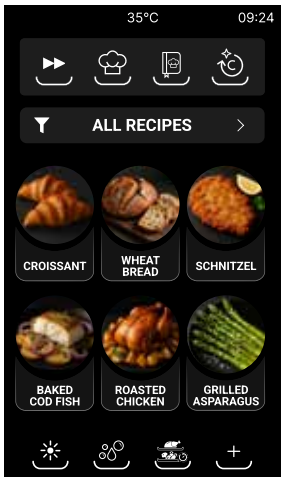


SQUERO GN 2/1 ELECTRICAL

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VenixQuick**CONTROL**

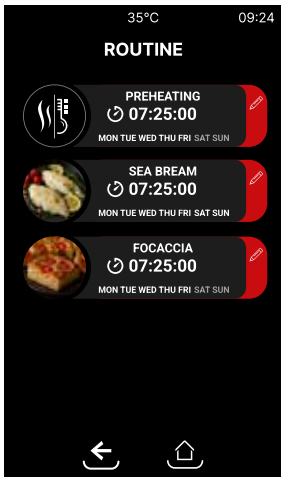
7” CAPACITIVE IPS TOUCH SCREEN - PANTALLA TÁCTIL IPS CAPACITIVA DE 7” - ÉCRAN TACTILE CAPACITIF IPS DE 7”



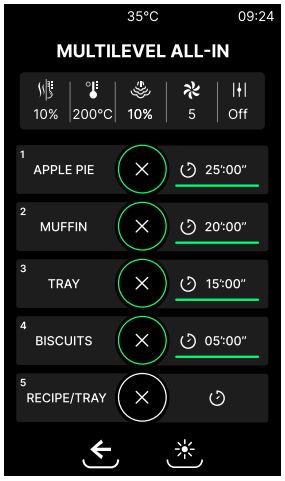
Home
Home
Home



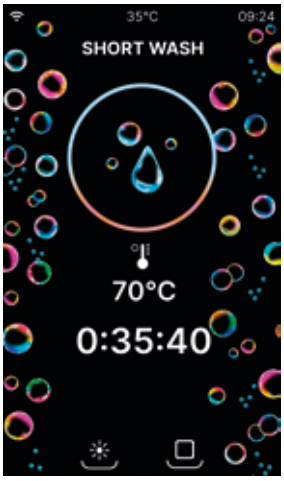
Special Cycles
Ciclos especiales
Cycles spéciaux



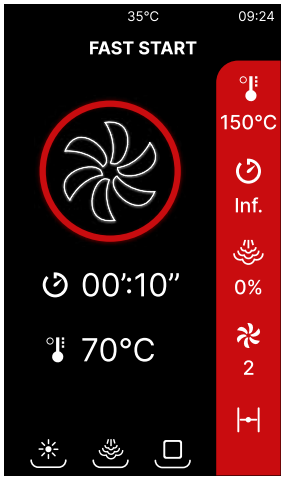
Routine
Rutina
Routine



Multilevel
Multinivel
Multiniveau



Washing
Lavado
Lavage



Fast start
Inicio rápido
Démarrage rapide

VenixQuick**CONTROL**

TOUCH CONTROL 5” CAPACITIVE - PANTALLA TÁCTIL CAPACITIVA DE 5” - ÉCRAN TACTILE CAPACITIF 5”

SQUERO

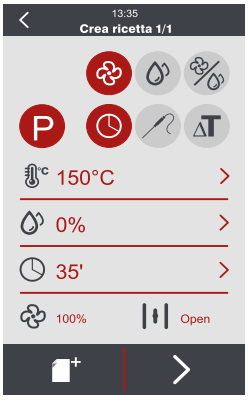
5” touch control combines high-tech design with simplicity, focusing on all the essential functions while remaining incredibly user-friendly. Featuring capacitive touch controls and a 5” screen, it provides easy access to the most important features without any unnecessary extras.



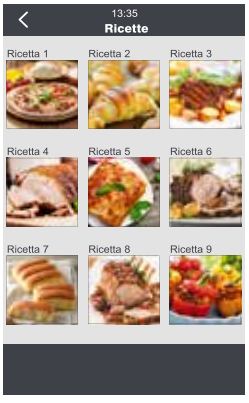
SQUERO GN 1/1 ELECTRICAL

El control táctil de 5” combina un diseño de alta tecnología con simplicidad, centrado en todas las funciones esenciales y siendo increíblemente fácil de usar. Con controles táctiles capacitivos y una pantalla de 5”, proporciona un acceso fácil a las funciones más importantes sin elementos innecesarios.

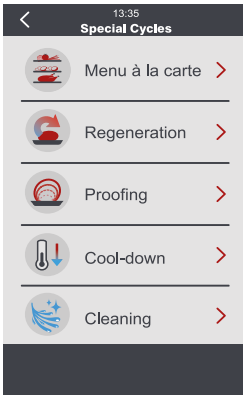
Le contrôle tactile de 5” combine un design high-tech et simplicité, en se concentrant sur toutes les fonctions essentielles tout en étant extrêmement facile à utiliser. Doté de commandes tactiles capacitatives et d’un écran de 5”, il permet un accès facile aux fonctions les plus importantes sans éléments superflus.



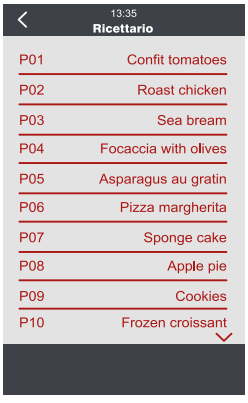
Manual cooking
Cocción manual
Cuisson manuelle



Automatic Cooking
Cocción automática
Cuisson automatique



Special cycles
Ciclos especiales
Cycles spéciaux



120 recipes included
120 recetas incluidas
120 recettes incluses

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VenixQuick**CONTROL**

2,4" LCD DIGITAL CONTROL - CONTROL DIGITAL LCD DE 2,4" - COMMANDE NUMÉRIQUE LCD 2,4"

Venix colorful 2.4" LCD digital control allows easy communication via WI-FI with smartphones and tablets, 100 recipes and 6 fast selection programs.

El control digital LCD de 2.4" colorido de Venix permite una fácil comunicación a través de WI-FI con smartphones y tablets, 100 recetas y 6 programas de selección rápida.

Le contrôle numérique LCD coloré de 2,4" de Venix permet une communication facile via WI-FI avec des smartphones et des tablettes, 100 recettes et 6 programmes de sélection rapide.



SQUERO ELECTRICAL / GAS



CAMPIELLO



RIALTO



BURANO - TORCELLO





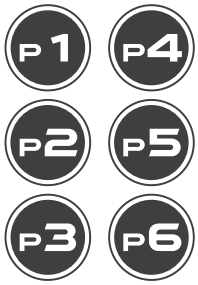


SQUERO ELECTRICAL
SQUERO GAS
CAMPIELLO
RIALTO

BURANO

TORCELLO

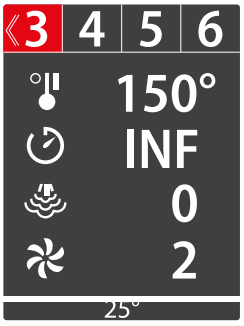
5 / 2 / 1 Speed regulation
5 / 2 / 1 Regulaciones de velocidad
5 / 2 / 1 Réglage vitesses



6 fast recipe selection buttons
6 botones de selección de recetas rápidas
6 boutons de sélection de recettes rapides



100 recipes included
100 recetas incluidas
100 recettes incluses



6 cooking cycles
6 ciclos de cocción
6 cycles de cuisson

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VenixQuick**CONTROL**

SQUERO DECK

2,4" LCD DIGITAL CONTROL - CONTROL DIGITAL LCD DE 2,4" - COMMANDE NUMÉRIQUE LCD 2,4"





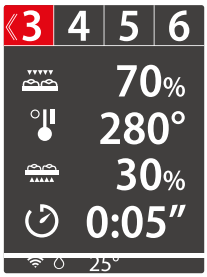
5 Speed regulation
5 Regulaciones de velocidad
5 Réglage vitesses



3 fast recipe selection buttons
3 botones de selección de recetas rápidas
3 boutons de sélection de recettes rapides



100 recipes included
100 recetas incluidas
100 recettes incluses



6 cooking cycles
6 ciclos de cocción
6 cycles de cuisson



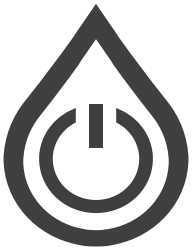
Ceiling Temperature Control
Control de temperatura superior
Contrôle température voûte



Floor Temperature Control
Control de temperatura inferior
Contrôle température sole



DryPRO
DryPRO
DryPRO



Boiler
Boiler
Chaudière



Motorized Chimney
Chimenea motorizada
Cheminée motorisée

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VenixQuick**CONTROL**

SQUERO

VERTEX BREED

7" TOUCH SENSITIVE - PANTALLA DE 7" SENSIBLE AL TACTO - ÉCRAN DE 7" SENSIBLE AU TOUCHER

To make VERTEX and SQUERO digital even more efficient and closer to the needs of kitchen professionals is the new digital control system with 100 programs, 12 of which can be set as "favorites". The daily routine organization, cooking quality and the time are standardized: a simplified and interactive control has been designed to allow even those who are not professional chefs to operate easily, guided by intuitive images and icons.



VERTEX
SQUERO DIGITAL ELECTRICAL 40-20-16 TRAYS

Su sistema de control digital dotado de 100 programas, de los cuales 12 pueden ser utilizados como "preferidos", hace que la línea VERTEX y SQUERO digital resulte aún más eficiente y cercana a las exigencias de los usuarios. La organización del trabajo, la calidad y los tiempos de cocción se podrán estandarizar. Su control y manejo interactivo, guiado por pantallas e iconos intuitivos, están pensados para guiar incluso a aquellas personas que no son chefs profesionales.

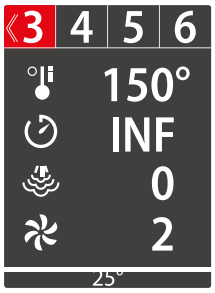
Pour rendre la ligne VERTEX et SQUERO digital encore plus efficace et plus proche des besoins des opérateurs de cuisine, voici le système de contrôle numérique avec 100 programmes, dont 12 peuvent être sélectionnés comme « favoris ». L'organisation du travail, la qualité et les temps de cuisson sont standardisés. Le contrôle et la gestion simplifiés et interactifs sont conçus pour permettre même à ceux qui ne sont pas des professionnels de travailler facilement, guidés par des images et des icônes intuitives.



5 Speed regulation
5 Regulaciones de velocidad
5 Réglage vitesses



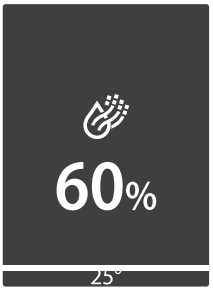
100 recipes included
100 recetas incluidas
100 recettes incluses



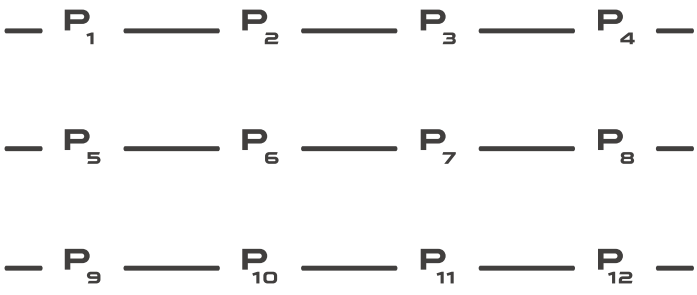
6 cooking cycles
6 ciclos de cocción
6 cycles de cuisson



Proofing Program
Programa de fermentación
Programme de fermentation



DryPRO
DryPRO
DryPRO



12 fast recipe selection buttons
12 botones de selección de recetas rápidas
12 boutons de sélection de recettes rapides

VenixQuick**CONTROL**

DIGITAL CONTROL - CONTROL DIGITAL - CONTRÔLE NUMÉRIQUE



99 programs
99 programas
99 programmes

N° 4 cooking cycles for each program
N° 4 ciclos de cocción para cada programa
N° 4 cycles de cuisson pour chaque programme

N° 2 speed control
N° 2 control de velocidad
N° 2 contrôle de la vitesse



SQUERO SQ053D00 - SQ053D0C





BURANO - TORCELLO

99 programs
99 programas
99 programmes

N° 4 cooking cycles for each program
N° 4 ciclos de cocción para cada programa
N° 4 cycles de cuisson pour chaque programme

N° 1 speed control
N° 1 control de velocidad
N° 1 contrôle de la vitesse

VenixQuick**CONTROL**

MECHANICAL CONTROL - CONTROL MANUAL - COMMANDE MANUELLE

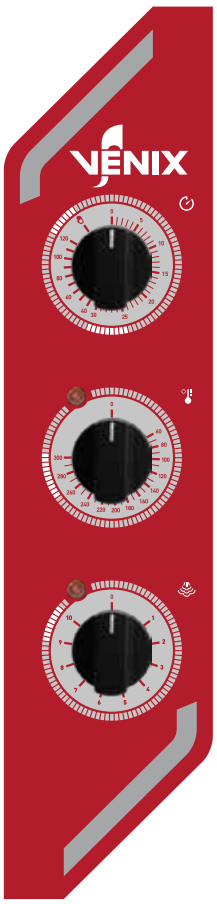
Easy, quick and practical electro-mechanical control.
Mando electromecánico, sencillo y rápido.
Commande électro-mécanique facile, rapide et pratique.

N° 1 or 2 speed control
N° 1 o 2 control de velocidad
N° 1 ou 2 contrôle de la vitesse

Electronic water injection regulation
Regulación electrónica de inyección de agua
Régulation électronique de l'injection d'eau

Steam selector
Selector vapor
Sélecteur de vapeur

VENEXIA



SQUERO ELECTRICAL / GAS



SQUERO 40-20-16 TRAYS





CAMPIELLO



BURANO - TORCELLO



RIALTO

VenixQuick**CONTROL**

DIGITAL OR MECHANICAL CONTROL - CONTROL DIGITAL O MECÁNICO - CONTRÔLE NUMÉRIQUE OU MÉCANIQUE



Humidity Selector
Selector de humedad
Sélecteur d'humidité

Temperature selector
Selector de temperatura
Sélecteur de température

Timer selector
Selector timer
Sélecteur de minuterie

Start/stop cooking program
Inicio/parada programa de cocción
Démarrer/arrêter le programme de cuisson

CANNAREGIO PROOFERS
Cameros de fermentación CANNAREGIO
Fermenteurs CANNAREGIO

PERFECT PROOFING EVERY TIME

A perfect blend of technology, reliability and design, CANNAREGIO PROOFERS ensure the accurate temperature and humidity control, essential for perfect proofing.



UNA FERMENTACIÓN SIEMPRE PERFECTA

Los FERMENTADORES CANNAREGIO combinan a la perfección tecnología, fiabilidad y diseño y aseguran el control perfecto de temperatura y humedad, esencial para una perfecta fermentación.

FERMENTATION PARFAITE À CHAQUE INSTANT

Un mélange parfait de technologie, de fiabilité et de design, les ÉTUVES DE FERMENTATION CANNAREGIO assurent un contrôle précis de la température et de l'humidité, essentiel pour une fermentation parfaite.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VenixQuick**CONTROL**

DIGITAL CONTROL - CONTROL DIGITAL - CONTRÔLE NUMÉRIQUE

ASTANA BLAST CHILLERS LINE



Digital Control

LCD Display
Pantalla LCD
Ecran LCD

Soft & Hard Deep Freezing
Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard
Surgélation Soft & Hard

Soft & Hard Blast Chilling
Abatimiento rápido con ciclos soft y hard
Refroidissement Soft & Hard

Refrigerant R290
Refrigerante R290
Réfrigérant R290

OTTAWA BLAST CHILLERS LINE



Digital Control
mod. OTT033

Soft & Hard Blast Chilling
Abatimiento rápido con ciclos soft y hard
Refroidissement Soft & Hard

Soft & Hard Deep Freezing
Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard
Surgélation Soft & Hard

Refrigerant R290
Refrigerante R290
Réfrigérant R290

VENEXIA

THE ART OF VENICE
THE POWER OF INNOVATION



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VENEXIA is Venix's new flagship range: an entirely redesigned line where advanced technology and artisan design converge to create a unique product. It is designed for use in restaurants, bistros, patisseries, hotels, ghost kitchens, company canteens, hospitals, cookery schools and for large-scale events and large-scale distribution. Its new 7" touch control, high-intensity LED lighting, optimized cycles, advanced thermal insulation and triple glazing guarantee efficiency and impeccable results. The VENEXIA range is designed for those who demand the best, even in the most complex and dynamic environments.

EL ARTE DE VENECIA, EL PODER DE LA INNOVACIÓN

VENEXIA es la nueva gama insignia de Venix: una línea completamente rediseñada donde la tecnología avanzada y el diseño artesanal se unen para crear un producto único. Está diseñada para su uso en restaurantes, bistrós, pastelerías, hoteles, cocinas fantasma, comedores de empresa, hospitales, escuelas de cocina y también para eventos a gran escala y distribución masiva. Su nueva pantalla táctil de 7", iluminación LED de alta intensidad, ciclos optimizados, aislamiento térmico avanzado y acristalamiento triple garantizan eficiencia y resultados impecables. La gama VENEXIA está pensada para quienes exigen lo mejor, incluso en los entornos más complejos y dinámicos.

L'ART DE VENISE, LA PUISSANCE DE L'INNOVATION

VENEXIA est la nouvelle gamme phare de Venix: une ligne entièrement repensée où la technologie de pointe et le design artisanal convergent pour créer un produit unique. Elle est conçue pour une utilisation dans les restaurants, bistrots, pâtisseries, hôtels, dark kitchens, cantines d'entreprise, hôpitaux, écoles de cuisine ainsi que pour les événements de grande envergure et la grande distribution. Son nouvel écran tactile de 7", son éclairage LED haute intensité, ses cycles optimisés, son isolation thermique avancée et son triple vitrage garantissent efficacité et résultats impeccables. La gamme VENEXIA s'adresse à ceux qui exigent l'excellence, même dans les environnements les plus complexes et dynamiques.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VENEXIA



In the world of professional catering, technology is the foundation: it guarantees performance, reliability, and results. But in an increasingly crowded market, standing out requires more: a strong, recognizable identity expressed through design, details, and symbols.

With the new Venexia line, Venix takes a decisive step in this direction. We don't just evolve the technology of our ovens; we want each product to also convey the deepest values of our brand.

That's why we chose to include a unique element in the handle of every oven: an original Venetian murrina, handcrafted by master glassmakers from the lagoon.

The murrina is a small glass artwork, created using an ancient technique that fuses several colored layers to produce unique patterns. Each piece is different, just like every gesture of those who work in the kitchen. A detail that captures the soul of Venice, carrying history, color, and identity.

From craftsmanship that preserves tradition to technology that innovates every daily gesture, the new line embodies an authentic evolution, where every design choice is aimed at enhancing user experience and raising efficiency standards. Innovation and identity merge in perfect balance, turning functionality into a distinctive value.

With Venexia, we strengthen brand recognition and build a more personal and elegant positioning, able to stand out at first glance thanks to the murrina that signs each oven with style and character, adding a value beyond performance: an emotional, distinctive, and memorable value.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch



En el mundo de la restauración profesional, la tecnología es la base: garantiza rendimiento, fiabilidad y resultados.
Pero en un mercado cada vez más competitivo, para destacar se necesita más: una identidad fuerte, reconocible, que también se exprese a través del diseño, los detalles y los símbolos.
Con la nueva línea Venexia, Venix da un paso decisivo en esta dirección. No solo evolucionamos la tecnología de nuestros hornos; queremos que cada producto también comunique los valores más profundos de nuestra marca.
Por eso hemos elegido incorporar en la manija de cada horno un elemento único: una murrina veneciana original, elaborada a mano por maestros vidrieros de la laguna.
La murrina es una pequeña obra de arte en vidrio, fruto de una técnica antigua que fusiona varias capas de colores para crear diseños irrepetibles. Cada pieza es diferente, al igual que cada gesto de quienes trabajan en la cocina. Un detalle que encierra el alma de Venecia y lleva consigo historia, color e identidad.
Desde la artesanía que conserva la tradición hasta la tecnología que innova cada gesto cotidiano, la nueva línea encarna una evolución auténtica, donde cada elección de diseño está pensada para mejorar la experiencia de uso y elevar los estándares de eficiencia. Innovación e identidad se funden en un equilibrio perfecto, transformando la funcionalidad en un valor distintivo.
Con Venexia, fortalecemos el reconocimiento de la marca y construimos un posicionamiento más personal y elegante, capaz de destacarse a primera vista, gracias a la murrina que firma cada horno con estilo y carácter, añadiendo un valor que va más allá del rendimiento: un valor emocional, distintivo y memorable.

Dans le monde de la restauration professionnelle, la technologie est la base: elle garantit performance, fiabilité et résultats.
Mais dans un marché de plus en plus concurrentiel, pour se démarquer il faut plus: une identité forte, reconnaissable, qui s'exprime aussi à travers le design, les détails et les symboles.
Avec la nouvelle gamme Venexia, Venix fait un pas décisif dans cette direction. Nous n'évoluons pas seulement la technologie de nos fours; nous voulons que chaque produit transmette aussi les valeurs les plus profondes de notre marque.
C'est pourquoi nous avons choisi d'insérer dans la poignée de chaque four un élément unique: une murrine vénitienne originale, réalisée à la main par les maîtres verriers de la lagune.
La murrine est une petite œuvre d'art en verre, fruit d'une technique ancienne qui fusionne plusieurs couches colorées pour créer des motifs uniques. Chaque pièce est différente, tout comme chaque geste de ceux qui travaillent en cuisine.
Un détail qui renferme l'âme de Venise et porte avec lui histoire, couleur et identité.
De l'artisanat qui conserve la tradition à la technologie qui innove chaque geste quotidien, la nouvelle gamme incarne une évolution authentique, où chaque choix de conception est pensé pour améliorer l'expérience d'utilisation et élever les standards d'efficacité. Innovation et identité se fondent en un équilibre parfait, transformant la fonctionnalité en une valeur distinctive.
Avec Venexia, nous renforçons la reconnaissance de la marque et construisons un positionnement plus personnel et élégant, capable de se distinguer au premier regard, grâce à la murrine qui signe chaque four avec style et caractère, ajoutant une valeur qui va au-delà de la performance: une valeur émotionnelle, distinctive et mémorable.





RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **COMBI OVENS**

VENEXIA

7" TOUCH SCREEN







ELECTRICAL COMBI OVENS

VNX40T7AC* / VNX40T7MC**

VNX20T7AC* / VNX20T7MC**

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	TROLLEY 40 GN 1/1 - 20 GN 2/1	TROLLEY 20 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	70 mm	66 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415 V 3N~	380-415 V 3N~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	57	38
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	1135x1225x1990 / 1135x1245x1990	1135x935x1990 / 1135x980x1990
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	360	260

*Automatic opening and closing door - Apertura y cierre automáticos de la puerta - Ouverture et fermeture automatiques de la porte.
** Manual door opening - Apertura manual de la puerta - Ouverture manuelle de la porte.







ELECTRICAL COMBI OVENS

VNX11T7C*

VNX07T7C*

VNX05T7C*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	11 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	73 mm	70 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	16,4	11	9,6
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	788x1056x1077	788x1056x767	788x1056x657
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	149,6	114,6	98,6

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VENEXIA



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CHIC GRILL SYSTEM

VENEXIA

7" TOUCH SCREEN





CHIC GRILL SYSTEM	CGS11* **	CGS07* **
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	11 GN 1/1	7 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	14,4	11
System size (WxDxH mm) Medidas sistema AxFxH (mm) - Dimensions du système (LxPxH mm)	788x1019x1077	788x1019x767
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
System weight (kg) - Peso del sistema (kg) - Poids du système (kg)	220	190

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré
**Hood not included - Campana no incluida - Hotte non incluse

NETTUNO

GREASE COLLECTION
RECOGIDA DE GRASA
RÉCUPÉRATION DES GRAISSES

	T12VTK*
Outside dimension (WxDxH mm) Medidas exteriores AxFxH (mm) Dimensions extérieures (LxPxH mm)	788x825x700
Tank capacity Capacidad bandeja Capacité du réservoir	10 LT
Safety valve Válvula de seguridad Soupape de sécurité	Connected to the oven Conectada al horno Reliée au four
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	55



*Included in CGS11-CGS07 - Incluido en CGS11 - CGS07 - Incluse dans CGS11 - CGS07

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch





RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **BAKERY OVENS**

VENEXIA

7" TOUCH SCREEN





ELECTRICAL BAKERY OVENS

VNX16T7AC* / VNX16T7MC**

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	TROLLEY 16 600 x 400
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415 V 3N~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	38
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	1135x1000x1990
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	260

*Automatic opening and closing door - Apertura y cierre automáticos de la puerta - Ouverture et fermeture automatiques de la porte.
** Manual door opening - Apertura manual de la puerta - Ouverture manuelle de la porte.



ELECTRICAL BAKERY OVENS

	VNX10T7C*	VNX06T7C*	VNX04T7C*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm	82 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	16,4	11	9,6
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	788x1056x1077	788x1056x767	788x1056x657
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	149,6	114,6	98,6

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **BAKERY OVENS**

VENEXIA

ANALOGIC CONTROL







ELECTRICAL BAKERY OVENS

VNX10MOGO/MONO

VNX06MOGO/MONO

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 600x400 - GN 1/1	6 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	16,4	11
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	788x1056x1077	788x1056x767
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	149,6	114,6



ELECTRICAL BAKERY OVENS

VNX04MOGO/MONO

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	82 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	9,6
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	788x1056x657
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	98,6

GASTRO PRO **RR Gastro Pro** Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

BAKERY SOLUTIONS

SOLUCIONES PARA PANADERÍA

SOLUTIONS POUR LA BOULANGERIE

In a perfect fusion of power and precision, VENEXIA's dual-trolley system streamlines the process from proofing to baking, making every phase faster and remarkably simple. Engineered for the demands of supermarket bakery departments, it enables high-volume batch processing without compromising on the artisanal quality that defines the VENEXIA experience.





ELECTRICAL BAKERY OVENS

POVNX + VNX05T7C* + VNX10T7C* + TAVNXH27D2X + TRVNX15PC/ TRVNX15PX

Trays rack - Soporte para bandejas - Support à plaques	1 x Trolley Basket 5 - 600 x 400 + 1 x Trolley Basket 10 - 600 x 400
Distance between tray (mm) - Distancia entre bandeja (mm) - Distance entre les plaques (mm)	75/80
Max tray load (kg) - Carga máxima de bandeja (kg) - Charge maximale de plateau (kg)	4
Column size with handle WxDxH (mm) Tamaño de la columna con asa AnxPrxAl (mm) - Dimensions de la colonne avec poignée LxPxH (mm)	788x1052.6x2150
Highest tray height (mm) - Altura máxima de bandeja (mm) - Hauteur maximale du plateau (mm)	1778,7
Lowest tray height (mm) - Altura mínima de bandeja (mm) - Hauteur minimale du plateau (mm)	406
Trolley size WxDxH (mm) - Tamaño del carro AnxPrxAl (mm) - Dimensions du chariot LxPxH (mm)	581x743x2001
Staking kit + Siphon kit - Kit de apilamiento + Kit de sifón - Kit d'empilage + Kit de siphon	SKVNX + KIT00182

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

En una fusión perfecta de potencia y precisión, el sistema de doble carro de VENEXIA optimiza el proceso desde la fermentación hasta la cocción, haciendo que cada fase sea más rápida y sorprendentemente sencilla. Diseñado para satisfacer las exigencias de las secciones de panadería de los supermercados, permite procesar grandes volúmenes sin renunciar a la calidad artesanal que define la experiencia VENEXIA.

Dans une parfaite fusion de puissance et de précision, le système à double chariot de VENEXIA simplifie le processus de la pousse à la cuisson, rendant chaque étape plus rapide et remarquablement simple. Conçu pour répondre aux exigences des rayons boulangerie en supermarché, il permet une production en grande quantité sans compromettre la qualité artisanale qui fait la renommée de l'expérience VENEXIA.





POVNX + VNX05T7C* + VNX05T7C* + TAVNXH69D2U + TRVNX55PC/TRVNX55PX

	2 x Trolley Basket 5 + 5 - 600 x 400
	75
	4
	788x1052.6x2150
	1778,7
	826,1
	581x743x2001
	SKVNX + KIT00182

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VENEXIA OVENS STACKING SOLUTIONS



POVNX
VNX04T7C / VNX05T7C / VNX06T7C / VNX07T7C
SKVNX + KIT00182
VNX10T7C / VNX11T7C
TAVNXH27*



POVNX
VNX04T7C/VNX05T7C
SKVNX + KIT00182
VNX06T7C / VNX07T7C
TAVNXH58*



POVNX
VNX06T7C / VNX07T7C
SKVNX + KIT00182
VNX06T7C / VNX07T7C
TAVNXH47*



POVNX
VNX04T7C / VNX05T7C
SKVNX + KIT00182
VNX04T7C / VNX05T7C
TAVNXH69*

*Other stand configurations page 50
*Otras configuraciones de stand página 50
*Autres configurations de stand page 50

CANNAREGIO PROOFERS

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CANNAREGIO
CHAMBRES DE FERMENTATION CANNAREGIO









ELECTRICAL PROOFERS

	CA7912DH	CA7912MH
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours		
COMBI OVENS	VNX11T7C VNX07T7C VNX05T7C	VNX11T7C VNX07T7C VNX05T7C
BAKERY OVENS	VNX11T7C VNX07T7C VNX05T7C	VNX11T7C VNX07T7C VNX05T7C
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	792x893x706	792x893x706
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	48	48

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

POVEGLIA CONDENSATION HOODS

CAMPANAS DE CONDENSACIÓN POVEGLIA
HOTTES DE CONDENSATION POVEGLIA





WATER CONDENSING SYSTEM	POVNXLMWF1	POVNXLMWF2 WITH CARBON FILTER	POVNX
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
COMBI OVENS	VNX40T7AC VNX40T7MC VNX20T7AC VNX20T7MC	VNX40T7AC VNX40T7MC VNX20T7AC VNX20T7MC	VNX11T7C VNX07T7X VNX05T7C
BAKERY OVENS	VNX16T7AC VNX16T7MC	VNX16T7AC VNX16T7MC	VNX10T7C VNX06T7X-VNX04T7C
Description Descripción - Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE		
Condensing system Sistema de condensación - Système de condensation	WATER / AGUA / EAU		
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH - Dimensions extérieures LxPxH	1051x781x323 mm	1051x781x433 mm	788x1066x200
Power (kW) Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,3 kW	0,3 kW	0,2kW
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia - Tension / Fréquence	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	/
Weight (kg) Peso (kg) - Poids (kg)	33	38	27
Standard equipment Equipamiento estándar - Équipement standard	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables -2 velocidades de extracción 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction		
Accessories Accesorios - Accessoires	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006		

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch


VENIX
VENEXIA
VENIX
VENEXIA

STANDS

SOPORTES
SUPPORTS



TAVNXH10D1U*	TAVNXH1000U	TAVNXH1000X	TAVNXH69D2U* TAVNXH69D1U*	TAVNXH6900U	TAVNXH6900X
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours					
COMBI OVENS	VNX05/VNX07	VNX05/VNX07	VNX05/VNX07	VNX11	VNX11	VNX11
BAKERY OVENS	VNX04/VNX06	VNX04/VNX06	VNX04/VNX06	VNX10	VNX10	VNX10
OVEN COLUMNS				VNX04/VNX05 + VNX04/VNX05	VNX04/VNX05 + VNX04/VNX05	VNX04/VNX05 + VNX04/VNX05
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg
Trays rack Carro para bandejas Chariot à plaques	10 600x400 GN 1/1	10 600x400 GN 1/1	/	6 600x400 GN 1/1	6 600x400 GN 1/1	/
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80	80	/	82	82	/
Detergent tank Depósito de detergente Réservoir de détergent	2	/	/	2 or 1	/	/
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures LxPxH	783x820x998	783x820x998	783x820x998	783x820x688	783x820x688	783x820x688
Weight (kg) -Peso (kg) - Poids (kg)	40	30	28	36	26	24

***Features built-in detergent tanks - Incluye depósitos de detergente integrados - Comprend des réservoirs de détergent intégrés**



TAVNXH58D2U*	TAVNXH5800U	TAVNXH5800X	TAVNXH47D2U*	TAVNXH4700U	TAVNXH4700X	TAVNXH27D2X* TAVNXH2700X
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours						
COMBI OVENS						
BAKERY OVENS						
OVEN COLUMNS	VNX06/VNX07 + VNX04/ VNX05	VNX06/VNX07 + VNX04/ VNX05	VNX06/VNX07 + VNX04/ VNX05	VNX06/VNX07+ VNX06/VNX07	VNX06/VNX07+ VNX06/VNX07	VNX06/VNX07+ VNX06/VNX07	VNX04/VNX05+ VNX10/VNX11 VNX06/VNX07+ VNX10/VNX11
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg
Trays rack Carro para bandejas Chariot à plaques	4 600x400 GN 1/1	4 600x400 GN 1/1	/	3 600x400 GN 1/1	3 600x400 GN 1/1	/	/
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	90	90	/	90	90	/	/
Detergent tank Depósito de detergente Réservoir de détergent	2	/	/	2	/	/	2 OR 0
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures LxPxH	783x820x578	783x820x578	783x820x578	783x820x468	783x820x468	783x820x468	783x820x268
Weight (kg) Peso (kg) - Poids (kg)	34	24	22	31	21	19	21/16

***Features built-in detergent tanks - Incluye depósitos de detergente integrados - Comprend des réservoirs de détergent intégrés**

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

TROLLEYS

CARROS
CHARIOTS



	CAR00030	CAR00031	CAR00032	TRVNX55PC/PX*	TRVNX66PC/PX*	TRVNX15PC/PX*	TRVNX16PC/PX*	TRVNX10PC/PX*
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours								
COMBI OVENS	VNX40T7AC VNX40T7MC	VNX20T7AC VNX20T7MC	-					
BAKERY OVENS	-	-	VNX16T7AC VNX16T7MC					
OVEN COLUMNS	-	-	-					
Trays rack Soporte para bandejas Support à plaques	40 GN 1/1 20 GN 2/1	20 GN 1/1	16 600X400	2 x Trolley Basket 5 + 5 - 600x400	2 x Trolley Basket 6 + 6 - 600x400	1 x Trolley Basket 5 - 600x400/ 10 - 600x400	1 x Trolley Basket 6 - 600x400/ 10 - 600x400	1 x Trolley Basket 10 - 600x400
Distance between tray (mm) Distancia entre bandeja (mm) Distance entre les plaques (mm)	66	66	80	80	80	80	80	80
Max tray load (kg) Carga máxima de bandeja (kg) Charge maximale de plateau (kg)	4	4	4	4	4	4	4	4
Highest tray height (mm) Altura máxima de bandeja (mm) Hauteur maximale du plateau (mm)	1732	1732	1679	1778,7	1778,7	1778,7	1884,3	1563
Lowest tray height (mm) Altura mínima de bandeja (mm) Hauteur minimale du plateau (mm)	478	478	479	826,1	606,1	406,1	406	826
Trolley size WxDxH (mm) Tamaño del carro AnxPrxAl (mm) Dimensions du chariot WxDxH (mm)	735 x 845 x 1776	735 x 605 x 1776	735 x 604 x 1776	581 x 743 x 2001	581 x 743 x 2111.4	581 x 743 x 2001	581 x 743 x 2001	581 x 743 x 2001
Weight (kg) Peso (kg) - Poids (kg)	38,5	30,5	31,5	68	71	81	84	76

*** without doors/sin puertas/sans portes**



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

TECHNOLOGIES

TECNOLOGÍA
TECHNOLOGIE

	T7C	MOGO/MONO
TYPE OF COOKINGS - TIPOS DE COCCIÓN - TYPES DE CUISSON		
Convection cooking Cocción por convección - Cuisson par convection	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Combi cooking - Cocción combinada - Cuisson combinée	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Steaming cooking - Cocción al vapor - Cuisson à la vapeur	30°C - 130°C 86°F - 266°F	30°C - 130°C 86°F - 266°F
Static cooking - Cocción estática - Cuisson statique	-	-
Delta T cooking - Cocción Delta T - Cuisson Delta T	5°C - 115°C Δ 41 °F - 239 °F Δ	-
Core probe cooking Cocción con sonda al corazón - Cuisson avec sonde à cœur	◆	–
Sous vide cooking Cocción al vacío (sous vide) - Cuisson sous vide	◆	–
Low temperature cooking Cocción a baja temperatura - Cuisson à basse température	◆	–
DISPLAY AND CONNECTIVITY - PANTALLA Y CONECTIVIDAD - AFFICHAGE ET CONNECTIVITÉ		
Type of display - Tipo de pantalla - Type d'affichage	7" CAPACITIVE IPS TOUCH SCREEN - TÁCTIL CAPACITIVA IPS DE 7" - TACTILE CAPACITIF IPS DE 7"	ANALOGIC - ANALÓGICO - ANALOGIQUE
Multi-language display Pantalla multilingüe - Affichage multilingue	◆	–
Unit set F° or C° Unidad configurada en °F o °C - Unité réglée en °F ou °C	◆	◇
Venix cloud - Nube Venix - Cloud Venix	◆	–
Wi-fi - Wi-Fi - Wi-Fi	◆	–
Ethernet port - Puerto Ethernet - Port Ethernet	◆	–
Web server - Servidor web - Serveur web	◆	–
Usb port - Puerto USB - Port USB	◆	–
SETTINGS - CONFIGURACIONES - PARAMÈTRES		
Infinity time set Configuración de tiempo infinito - Réglage du temps infini	◆	◆
Chimney set Configuración de chimenea - Réglage de la cheminée	MOTORIZED - MOTORIZADO - MOTORISÉ	OPEN - ABIERTO - OUVERT
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador - Réglage de la vitesse du ventilateur	10	1
DryPRO - DryPRO - DryPRO	◆	-
Humidity set Configuración de humedad - Réglage de l'humidité	0-100%	0-100%
Preheat set Configuración de precalentamiento - Réglage du préchauffage	AUTOMATIC - AUTOMÁTICO - AUTOMATIQUE	MANUAL - MANUAL - MANUEL
RECIPES COOKING - COCCIÓN DE RECETAS - CUISSON DES RECETTES		
User recipes book Libro de recetas del usuario - Livre de recettes utilisateur	400	-
Factory recipes book Libro de recetas de fábrica - Livre de recettes d'usine	INCLUDED - INCLUIDO - INCLUS	-
Cooking cycles - Ciclos de cocción - Cycles de cuisson	10	-
Recipes with name and picture Recetas con nombre e imagen - Recettes avec nom et photo	◆	-
Fast recipe selection buttons Botones de selección rápida de recetas - Boutons de sélection rapide des recettes	◆	-

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

	T7C	MOGO/MONO
SPECIAL CYCLES - CICLOS ESPECIALES - CYCLES SPÉCIAUX		
Multi-level mix ALL IN Mezcla multinivel TODO DENTRO - Mélange multi-niveaux TOUT DEDANS	◆	-
Multi-level mix ALL OUT Mezcla multinivel TODO FUERA - Mélange multi-niveaux TOUT DEHORS	◆	-
Food regeneration Regeneración de alimentos - Régénération des aliments	◆	-
Overnight cooking - Cocción nocturna - Cuisson de nuit	◆	-
Overnight self clean Autolimpieza nocturna - Auto-nettoyage de nuit	◆	-
Cook & hold Cocinar y mantener caliente - Cuire & maintenir au chaud	◆	-
Multi-timer - Temporizador múltiple - Minuterie multiple	◆	-
Routine program - Programa de rutina - Programme de routine	◆	-
Proofing - Fermentación - Poussée (levée)	◆	-
Fast Cooling - Enfriamiento rápido - Refroidissement rapide	◆	-
Automatic washing system / Rinse Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	◆	-
Fast start - Inicio rápido - Démarrage rapide	◆	-
Recipe scheduling Programación de recetas - Programmation des recettes	◆	-
Holding / Mass production Mantenimiento / Producción en masa - Maintien / Production de masse	◆	-
TECHNICAL FEATURES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción - Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304	
Second core probe Segunda sonda al corazón - Deuxième sonde à cœur	◇	-
Insertion of the trays Inserción de las bandejas - Insertion des plateaux	IN DEPTH - EN PROFUNDIDAD - EN PROFONDEUR	
Fast loading Pro - Carga rápida Pro - Chargement rapide Pro	◇	-
Glass door - Puerta de vidrio - Porte en verre	TRIPLE - TRIPLE - TRIPLE	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE
Easy clean internal glass Vidrio interior de fácil limpieza - Verre intérieur facile à nettoyer	◆	◆
High performance thermal insulation - Aislamiento térmico de alto rendimiento - Isolation thermique haute performance	◆	◆
Break drop nebulizer Nebulizador anticaída - Nébuliseur anti-goutte	◆	◆
Lightning - Iluminación - Éclairage	LED ON THE DOOR - LED EN LA PUERTA - LED SUR LA PORTE	
Direct injection humidification - Humidificación por inyección directa - Humidification par injection directe	◆	◆
Boiler humidification Humidificación por caldera - Humidification par chaudière	-	-
Opening door - Apertura de la puerta - Ouverture de la porte	NOT REVERSIBLE (RIGHT HANDLE) NO REVERSIBLE (MANIJA DERECHA) - NON RÉVERSIBLE (POIGNÉE DROITE)	
Reversing fan - Ventilador reversible - Ventilateur réversible	◆	◆
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	◆	◆
Phase cut speed control - Control de velocidad por corte de fase Contrôle de vitesse par découpage de phase	-	-
Inverter speed control - Control de velocidad por inversor Contrôle de vitesse par variateur (inverter)	◆	-

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

SQUERO

BUILT FOR EVERYDAY EXCELLENCE



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

Named after the traditional Venetian boatyards, SQUERO stands for precision, durability, and essential performance. Designed for the intense pace of professional kitchens —restaurants, catering, delis, and canteens— these ovens deliver only what truly matters: reliability and efficiency. Featuring intuitive technology, SQUERO ovens are available with 5"or 7" Capacitive IPS touch screen, 2.4" LCD digital control panel or mechanical control, in 2/1 GN or 1/1 GN sizes, electrical or gas models. Everything you need, nothing you don't.

HECHO PARA LA EXCELENCIA DIARIA

Nombrado en honor a los astilleros tradicionales venecianos, SQUERO representa precisión, durabilidad y un rendimiento esencial. Diseñados para el ritmo intenso de las cocinas profesionales —restaurantes, catering, charcuterías y comedores—, estos hornos ofrecen solo lo que realmente importa: fiabilidad y eficiencia. Con tecnología intuitiva, los hornos SQUERO están disponibles con Pantalla táctil capacitiva IPS de 5" o 7", panel de control digital LCD de 2,4" o control mecánico, en tamaños GN 2/1 o GN 1/1, y en versiones eléctricas o a gas. Todo lo que necesitas, nada que no.

CONÇU POUR L'EXCELLENCE AU QUOTIDIEN

Nommé d'après les chantiers navals traditionnels vénitiens, SQUERO incarne la précision, la durabilité et la performance essentielle. Conçus pour le rythme intense des cuisines profe sionnelles —restaurants, traiteurs, charcuteries et cantines—, ces fours offrent uniquement l'essentiel: fiabilité et efficacité. Dotés d'une technologie intuitive, les fours SQUERO sont disponibles avec écran tactile capacitif IPS de 5" ou 7", panneau de commande numérique LCD 2,4" ou commande mécanique, en formats GN 2/1 ou GN 1/1, modèles électriques ou à gaz. Tout ce qu'il faut, rien de superflu.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **COMBI OVENS** GN 2/1

SQUERO

7" TOUCH SCREEN







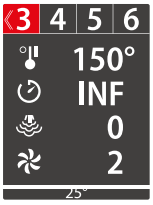
ELECTRICAL COMBI OVENS

	SQ1021T7C*	SQ0621T7C*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	85 mm	85 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415 V 3N~	380-415 V 3N~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	18,7	12,5
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	960x1110x1212	960x1110x876
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	223	167

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

**Special tray rack support on request - Solicitar bandeja especial apta para soportes - Support spécial porte-plateau sur demand

2,4" LCD
DIGITAL CONTROL







ELECTRICAL COMBI OVENS

	SQ1021DGC*	SQ0621DGC*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	85 mm	85 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415 V 3N~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	18,7	12,5
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	960x1110x1212	960x1110x876
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	223	167

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

**Special tray rack support on request - Solicitar bandeja especial apta para soportes - Support spécial porte-plateau sur demand

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **COMBI OVENS** GN 2/1

SQUERO

ANALOGIC CONTROL







ELECTRICAL COMBI OVENS

SQ1021MONO

SQ0621MONO

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	85 mm	85 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415 V 3N~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	18,6	12,4
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	960x1110x1212	960x1110x876
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	223	167

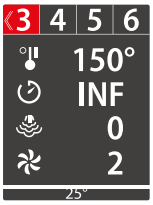
**Special tray rack support on request - Solicitar bandeja especial apta para soportes - Support spécial porte-plateau sur demand

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

GAS **COMBI OVENS** GN 2/1

SQUERO

2,4" LCD
DIGITAL CONTROL



GAS COMBI OVENS



SQ1021ADGO/DGC*



SQ0621ADGO/DGC*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50 or 60	50 or 60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,58	0,4
Maximum rated gas power Potencia nominal máxima de gas Puissance de gaz nominale maximale	20kW G30-G31 Power (kW) G20 Power (kW)	15kW G30-G31 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	964x1208x1321	964x1208x985
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	164	129

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

**Special tray rack support on request - Solicitar bandeja especial apta para soportes - Support spécial porte-plateau sur demand

ANALOGIC CONTROL



GAS COMBI OVENS



SQ1021AMVNO



SQ0621AMVNO

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50 or 60	50 or 60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,58	0,4
Maximum rated gas power Potencia nominal máxima de gas Puissance de gaz nominale maximale	20kW G30-G31 Power (kW) G20 Power (kW)	15kW G30-G31 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	964x1208x1321	964x1208x985
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	164	129

**Special tray rack support on request - Solicitar bandeja especial apta para soportes - Support spécial porte-plateau sur demand

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch


VENIX
SQUERO

ELECTRICAL **COMBI OVENS** GN 1/1

SQUERO

5" TOUCH SCREEN







ELECTRICAL COMBI OVENS

	SQ40TCC*	SQ20TCC*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	TROLLEY 40 GN 1/1 - 20 GN 2/1	TROLLEY 20 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	66 mm	66 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	43,1	28,1
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	1051x1248x1900	1051x1002x1900
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	286	250

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré









ELECTRICAL COMBI OVENS

	SQ12TCC*	SQ07TCC*	SQ05TCC*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	70 mm	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50 or 60	50 or 60	50 or 60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	15,7	10,5	10,5
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	937x890x1220	937x893x883	937x885x725
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	135	98	89

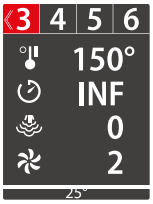
*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **COMBI OVENS** GN 1/1

SQUERO

2,4" LCD DIGITAL CONTROL





ELECTRICAL COMBI OVENS

	SQ40D0C*	SQ20D0C*	SQ12DG0/DGC*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	TROLLEY 40 GN 1/1 - 20 GN 2/1	TROLLEY 20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	66 mm	66 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50	50/60Hz
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	43,1	28,1	15,8
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	1051x1248x1900	1051x1002x1900	937x890x1220
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	286	250	135

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré



ELECTRICAL COMBI OVENS

	SQ07DG0/DGC*	SQ05DG0/DGC*	SQ053D00/D0C*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240 V~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	10,6	10,6	5,3
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	937x893x883	937x885x725	700x780x625
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	98	89	55

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

GASTRO PRO **RR Gastro Pro** Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **COMBI OVENS** GN 1/1

SQUERO

ANALOGIC CONTROL









ELECTRICAL COMBI OVENS

SQ40MONO | **SQ20MONO** | **SQ12MONO**

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	TROLLEY 40 GN 1/1 - 20 GN 2/1	TROLLEY 20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	66 mm	66 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60Hz
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	43,1	28,1	15,8
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	1051x1248x1900	1051x1002x1900	937x890x1220
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	286	250	135







ELECTRICAL COMBI OVENS

SQ07MONO | **SQ05MONO** | **SQ053MONO**

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	10,5	10,5	5,4
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	937x893x883	937x893x883	702x780x625
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	98	86	55

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

GAS **COMBI OVENS** GN 1/1

SQUERO

2,4" LCD DIGITAL CONTROL





GAS COMBI OVENS

	SQ12ADGO/DGC*	SQ07ADGO/DGC*	SQ05ADGO/DGC*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	70 mm	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50	50
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power Potencia nominal máxima de gas Puissance de gaz nominale maximale	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	940x936x1321	940x933x986	940x933x825
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	164	129	117

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

ANALOGIC CONTROL



GAS COMBI OVENS

	SQ12AMVNO*	SQ07AMVNO*	SQ05AMVNO*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	70 mm	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50	50
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power Potencia nominal máxima de gas Puissance de gaz nominale maximale	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	940x936x1321	940x933x986	940x933x825
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	164	129	117

*2 speed regulation - Regulación de 2 velocidades - Régulation à 2 vitesses

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **BAKERY OVENS** 600x400

SQUERO

5" TOUCH SCREEN







ELECTRICAL BAKERY OVENS

SQ16TCC*

SQ10TCC*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	TROLLEY 16 600 X 400	10 600x400 - GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~/ 220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	28,1 / 28,7**	15,7 / 18,6**
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	1051x1002x1900	937x890x1220
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	250	135

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

** On request - Por encargo - Sur demande







ELECTRICAL BAKERY OVENS

SQ06TCC*

SQ04TCC*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	6 600x400 - GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	10,5 / 12,4**	10,5 / 12,4**
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	937x893x883	937x885x725
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	98	89

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

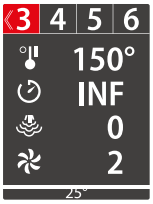
** On request - Por encargo - Sur demande

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **BAKERY OVENS** 600x400

SQUERO

2,4" LCD DIGITAL CONTROL







ELECTRICAL BAKERY OVENS

SQ16D00/D0C*

SQ10DG0/DGC*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	TROLLEY 16 600 X 400	10 600x400 - GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	28,1/28,7**	15,7/18,6**
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	1051x1002x1900	937x890x1220
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	250	135

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

** On request - Por encargo - Sur demande





ELECTRICAL BAKERY OVENS

SQ06DG0 / DGC*

SQ04DG0 / DGC*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	6 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	10,6 / 12,5**	10,6 / 12,5**
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	937x893x 883	937x885x 725
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	98	89

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

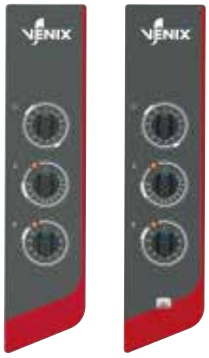
** On request - Por encargo - Sur demande

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **BAKERY OVENS** 600x400

SQUERO

ANALOGIC CONTROL



ELECTRICAL BAKERY OVENS



SQ16M0N0/MVN0*



SQ10M0G0 / MVG0*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	TROLLEY 16 600 X 400	10 600x400 - GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60 | 50	50
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	28,1 | 28,6**	15,7 / 18,6**
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	1051x1002x1900	937x890x1220
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	250	135

*2 speed regulation - Regulación de 2 velocidades - Régulation à 2 vitesses

** On request - Por encargo - Sur demande



ELECTRICAL BAKERY OVENS

SQ06M0G0 / MVG0*



SQ04M0G0 / MVG0*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	6 600x400 - GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	10,5 / 12,4**	10,5 / 12,4**
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	937x893x883	937x885x725
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	98	86

*2 speed regulation - Regulación de 2 velocidades - Régulation à 2 vitesses

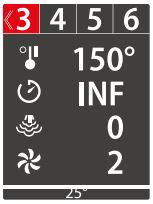
** On request - Por encargo - Sur demande

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

GAS **BAKERY OVENS** 600x400

SQUERO

2,4" LCD DIGITAL CONTROL





GAS BAKERY OVENS

	SQ10ADG0/DGC*	SQ06ADG0/DGC*	SQ04ADG0/DGC*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50	50
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power Potencia nominal máxima de gas Puissance de gaz nominale maximale	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	940x936x1321	940x933x986	940x933x821
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	164	129	117

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

ANALOGIC CONTROL



GAS BAKERY OVENS

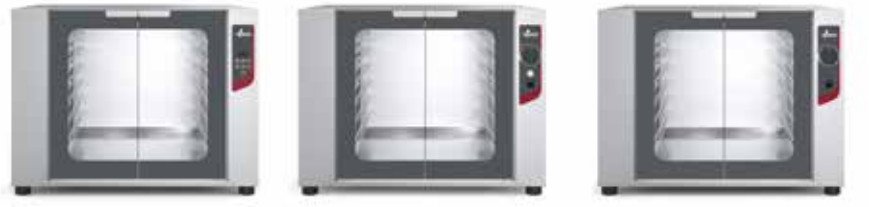
	SQ10AMVN0*	SQ06AMVN0*	SQ04AMVN0*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50	50
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power Potencia nominal máxima de gas Puissance de gaz nominale maximale	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	940x936x1321	940x933x986	940x933x825
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	164	129	117

*2 speed regulation - Regulación de 2 velocidades - Régulation à 2 vitesses

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CANNAREGIO PROOFERS

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CANNAREGIO
CHAMBRES DE FERMENTATION CANNAREGIO



ELECTRICAL PROOFERS

CA9312DH

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours	
GAS OVENS	SQ1021ADG0/DGC/MVN0 - SQ0621ADG0/DGC/MVN0 - SQ12ADG0/DGC/MVN0 - SQ10ADG0/DGC/MVN0 - SQ07ADG0/DGC/MVN0 - SQ06ADG0/DGC/MVN0 - SQ05ADG0/DGC/MVN0 - SQ04ADG0/DGC/MVN0
COMBI OVENS	SQ1021T7C/DGC/M0N0 - SQ0621T7C/DGC/M0N0 - SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ053D00/D0C/M0N0
BAKERY OVENS	SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	935x893x706
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	50

CA9312MH

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	935x893x706
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	50

CA9312M0

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	935x893x706
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	50



ELECTRICAL PROOFERS

CA9308DH

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours	
GAS OVENS	SQ1021ADG0/DGC/MVN0 - SQ0621ADG0/DGC/MVN0 - SQ12ADG0/DGC/MVN0 - SQ10ADG0/DGC/MVN0 - SQ07ADG0/DGC/MVN0 - SQ06ADG0/DGC/MVN0 - SQ05ADG0/DGC/MVN0 - SQ04ADG0/DGC/MVN0
COMBI OVENS	SQ1021T7C/DGC/M0N0 - SQ0621T7C/DGC/M0N0 - SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ053D00/D0C/M0N0
BAKERY OVENS	SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	935x803x867
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	45

CA9308MH

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	935x803x867
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	48

CA9308M0

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	935x803x867
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	48

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch


SQUERO
VENIX
VENIX

POVEGLIA WATER CONDENSATION HOODS

SQUERO

CAMPANAS DE CONDENSACIÓN DE AGUA POVEGLIA
HOTTES DE CONDENSATION D'EAU POVEGLIA



WATER CONDENSING SYSTEM	POSLMWF1	POSLMWF2 WITH CARBON FILTER	POUSMWF1	POUSMWF2 WITH CARBON FILTER	POSQMWF1	POSQMWF2 WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours						
COMBI OVENS	SQ40TCC-D0C-M0N0 SQ20TCC-D0C-M0N0		SQ1021T7C/DGC/M0N0 - SQ0621T7C/DGC/M0N0		SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ053D00/D0C/M0N0	
BAKERY OVENS	SQ16TCC-D00/D0C-M0N0/MVN0				SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0	
Description Descripción Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE					
Condensing system Sistema de condensación Système de condensation	WATER / AGUA / EAU					
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions. extérieures LxPxH	1051x781x323 mm	1051x781x433 mm	964x892x320 mm	964x892x433 mm	937x892x323 mm	937x892x433 mm
Power (kW) Potencia (kW) Puissance (kW)	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia Tension / Fréquence	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	33	38	31,5	36,7	31,5	36,7
Standard equipment Equipamiento estándar Équipement standard	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables -2 velocidades de extracción 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction					
Accessories Accesorios Accessoires	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006					

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

POVEGLIA AIR CONDENSATION HOODS

SQUERO

CAMPANAS DE CONDENSACIÓN DE AIRE POVEGLIA
HOTTES DE CONDENSATION D'AIR POVEGLIA



AIR CONDENSING SYSTEM

	POSQMAF1	POSQMAF2 WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours		
COMBI OVENS	SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ053D00/D0C/M0N0	
BAKERY OVENS	SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0	
Description Descripción Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE	
Condensing system Sistema de condensación Système de condensation	AIR / AIRE / AIR	
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures L x P x H	937x892x323 mm	937x892x433 mm
Power (kW Potencia (kW Puissance (kW)	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia Tension / Fréquence	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	31,5	36,7
Standard equipment Equipamiento estándar Équipement standard	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables -2 velocidades de extracción 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction	
Accessories Accesorios Accessoires	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006	

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

STANDS

SQUERO

SOPORTES
SUPPORTS



TA9374H80S	TA9374H80X	TA9374H70S	TA9374H70X	TA9374H49S	TA9374H49X	TA9374H30X
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours						
GAS OVENS	SQ12ADG0/DGC/MVN0 - SQ10ADG0/DGC/MVN0 - SQ07ADG0/DGC/MVN0 - SQ06ADG0/DGC/MVN0 - SQ05ADG0/DGC/MVN0 - SQ04ADG0/DGC/MVN0					
COMBI OVENS	SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0					
BAKERY OVENS	SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0					
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	7 GN1/1 600x400	-	6 GN1/1 600x400	-	3 GN1/1 600x400	-	-
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80	-	80	-	80	-	-
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures LxPxH	930x740x800 mm	930x740x800 mm	930x740x700 mm	930x740x700 mm	930x740x490 mm	930x740x490 mm	930x740x300 mm
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	25,2	21,4	23,4	19,6	17,3	14,6	12,3



TA9605H80S	TA9605H80X	TA9605H70S	TA9605H70X	TA9605H30X	TA7066H80S	TA7066H80X
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours						
GAS OVENS	SQ1021ADG0/DGC/MVN0 - SQ0621ADG0/DGC/MVN0				-	
COMBI OVENS	SQ1021T7C/DGC/M0N0 - SQ0621T7C/DGC/M0N0				SQ053D00/D0C/M0N0	
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	7 GN 2/1 Full Pan	-	6 GN 2/1 Full Pan	-	-	7 GN 2/3	-
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80mm	-	80mm	-	-	80mm	-
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures L x P x H	960x1050x800	960x1050x300	960x1050x700	960x1050x800	960x1050x300	700x660x800	700x660x800
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	17,8	13,3	22,4	26,2	24,5	22,3	12,3

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

TROLLEYS

SQUERO

CARROS
CHARIOTS



TR40S



TR20S



TRP20

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
COMBI OVENS	SQ40TCC SQ40D0C SQ40M0N0	SQ20TCC SQ20D0C SQ20M0N0	SQ20TCC SQ20D0C SQ20M0N0
Trays rack Soporte para bandejas Support à plaques	40 GN1/1 20 GN2/1	20 GN 1/1	51 Plates /Platos / Assiettes
Distance between tray (mm) Distancia entre bandeja (mm) Distance entre les plaques (mm)	67	67	/
Outside dim. WxDxH (mm) Medida exterior AxFxH (mm) Dimensions extérieures LxPxH (mm)	755x810x1710	755x565x1710	758x545x1709
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	32	25	38



TRB20S



TR16S



TR10S

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
BAKERY OVENS	SQ16TCC SQ16D00/D0C SQ16M0N0/MVN0	SQ16TCC SQ16D00/D0C SQ16M0N0/MVN0	SQ16TCC SQ16D00/D0C SQ16M0N0/MVN0
Trays rack Soporte para bandejas Support à plaques	20 600x400	16 600x400	10 600x400
Distance between tray (mm) Distancia entre bandeja (mm) Distance entre les plaques (mm)	67	80	120
Outside dim. WxDxH (mm) Medida exterior AxFxH (mm) Dimensions extérieures LxPxH (mm)	755x565x1710	755x565x1710	755x565x1710
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	25	25	24

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

TECHNOLOGIES

TECNOLOGÍA
TECHNOLOGIE

	T7C	TCC	DGO DGC	ADGO ADGC	DOO DOC	MONO MOGO	MVGO MVNO AMVNO
TYPE OF COOKINGS - TIPOS DE COCCIÓN - TYPES DE CUISSON							
Convection cooking Cocción por convección - Cuisson par convection	30°C - 260°C / 86°F - 500°F						
Combi cooking - Cocción combinada - Cuisson combinée	30°C - 230°C / 86°F - 446°F						
Steaming cooking - Cocción al vapor - Cuisson à la vapeur	30°C - 130°C / 86°F - 266°F						
Static cooking - Cocción estática - Cuisson statique	-	-	-	-	-	-	-
Delta T cooking - Cocción Delta T - Cuisson Delta T	5°C - 115°C Δ / 41 °F - 239 °F Δ				-	-	-
Core probe cooking Cocción con sonda al corazón - Cuisson avec sonde à cœur	◆	◆	◇	◇	◇	-	-
Sous vide cooking Cocción al vacío (sous vide) - Cuisson sous vide	◆	◆	◇	◇	-	-	-
Low temperature cooking Cocción a baja temperatura - Cuisson à basse température	◆	◆	◆	◆	◆	-	-
DISPLAY AND CONNECTIVITY - PANTALLA Y CONECTIVIDAD - AFFICHAGE ET CONNECTIVITÉ							
Type of display - Tipo de pantalla - Type d'affichage	7" TOUCH TÁCTIL 7" TACTILE 7"	5" TOUCH TÁCTIL 5" TACTILE 5"	2,4" LCD GRAPHIC - GRÁFICO LCD DE 2,4" - NUMÉRIQUE GRAPHIQUE LCD DE 2,4"		DIGITAL DIGITAL DIGITAL	ANALOGIC ANALÓGICO ANALOGIQUE	
Multi-language display Pantalla multilingüe - Affichage multilingue	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Unit set F° or C° Unidad configurada en °F o °C - Unité réglée en °F ou °C	◆	◆	◆	◆	◆	◇	◇
Venix cloud - Nube Venix - Cloud Venix	◆	-	◆	◆	-	-	-
Wi-fi - Wi-Fi - Wi-Fi	◆	-	◆	◆	-	-	-
Ethernet port - Puerto Ethernet - Port Ethernet	◆	-	-	-	-	-	-
Web server - Servidor web - Serveur web	◆	-	◆	◆	-	-	-
Usb port - Puerto USB - Port USB	◆	◆	◆	◆	◆	-	-
SETTINGS - CONFIGURACIONES - PARAMÈTRES							
Infinity time set Configuración de tiempo infinito - Réglage du temps infini	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Chimney set Configuración de chimenea - Réglage de la cheminée	MOTORIZED MOTORIZADO MOTORISÉ	OPEN-CLOSE ABIERTO-CERRADO OUVERT-FERMÉ	OPEN ABIERTO - OUVERT				
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador - Réglage de la vitesse du ventilateur	5	2	5	5	2	1	2
DryPRO - DryPRO - DryPRO	0-100%	-	0-100%	-	-	-	-
Humidity set Configuración de humedad - Réglage de l'humidité	0-100%	0-100%	0-100%	0-100%	0-100%	0-100%	0-100%
Preheat set Configuración de precalentamiento - Réglage du préchauffage	AUTOMATIC AUTOMÁTICO- AUTOMATIQUE					MANUAL MANUAL - MANUEL	
RECIPES COOKING - COCCIÓN DE RECETAS - CUISSON DES RECETTES							
User recipes book Libro de recetas del usuario - Livre de recettes utilisateur	400	120	100	100	99	-	-
Factory recipes book Libro de recetas de fábrica - Livre de recettes d'usine	◆	◆	–	–	–	–	–
Cooking cycles - Ciclos de cocción - Cycles de cuisson	10	6	6	6	4	-	-
Recipes with name and picture Recetas con nombre e imagen - Recettes avec nom et photo	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Fast recipe selection buttons Botones de selección rápida de recetas - Boutons de sélection rapide des recettes	-	-	6	6	-	-	-

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

	T7C	TCC	DGO DGC	ADGO ADGC	DOO DOC	MONO MOGO	MVGO MVNO AMVNO
SPECIAL CYCLES - CICLOS ESPECIALES - CYCLES SPÉCIAUX							
Multi-level mix ALL IN Mezcla multinivel TODO DENTRO - Mélange multi-niveaux TOUT DEDANS	◆	◆	-	-	-	-	-
Multi-level mix ALL OUT Mezcla multinivel TODO FUERA - Mélange multi-niveaux TOUT DEHORS	◆	◆	-	-	-	-	-
Food regeneration Regeneración de alimentos - Régénération des aliments	◆	◆	-	-	-	-	-
Overnight cooking - Cocción nocturna - Cuisson de nuit	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Overnight self clean Autolimpieza nocturna - Auto-nettoyage de nuit	◆	◆	◇	◇	-	-	-
Cook & hold Cocinar y mantener caliente - Cuire & maintenir au chaud	◆	-	-	-	-	-	-
Multi-timer - Temporizador múltiple - Minuterie multiple	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Routine program - Programa de rutina - Programme de routine	◆	–	–	–	-	-	-
Proofing - Fermentación - Poussée (levée)	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Fast Cooling - Enfriamiento rápido - Refroidissement rapide	◆	◆	◆	◆	◆	-	-
Automatic washing system / Rinse Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	◆	◆	◇	◇	◇	-	-
Fast start - Inicio rápido - Démarrage rapide	◆	-	-	-	-	-	-
Recipe scheduling Programación de recetas - Programmation des recettes	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Holding / Mass production Mantenimiento / Producción en masa - Maintien / Production de masse	◆	-	◆	◆	-	-	-
TECHNICAL FEATURES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES							
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción - Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304						
Second core probe Segunda sonda al corazón - Deuxième sonde à cœur	-	-	-	-	-	-	-
Insertion of the trays Inserción de las bandejas - Insertion des plateaux	HORIZONTALLY - HORIZONTALMENTE - HORIZONTALEMENT						
Fast loading Pro - Carga rápida Pro - Chargement rapide Pro	-	-	-	-	-	-	-
Glass door - Puerta de vidrio - Porte en verre	TRIPLE TRIPLE TRIPLE	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE					
Easy clean internal glass Vidrio interior de fácil limpieza - Verre intérieur facile à nettoyer	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
High performance thermal insulation - Aislamiento térmico de alto rendimiento - Isolation thermique haute performance	YES - SÍ - OUI						
Break drop nebulizer Nebulizador anticaída - Nébuliseur anti-goutte	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Lightning - Iluminación - Éclairage	LED ON THE DOOR LED EN LA PUERTA - LED SUR LA PORTE				HALOGEN HALÓGENA HALOGÈNE	LED ON THE DOOR LED EN LA PUERTA LED SUR LA PORTE	
Direct injection humidification - Humidificación por inyección directa - Humidification par injection directe	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Boiler humidification Humidificación por caldera - Humidification par chaudière	-	-	-	-	-	-	-
Opening door - Apertura de la puerta - Ouverture de la porte	NOT REVERSIBLE (RIGHT HANDLE) - NO REVERSIBLE (MANIJA A LA DERECHA) NON RÉVERSIBLE (POIGNÉE À DROITE)						
Reversing fan - Ventilador reversible - Ventilateur réversible	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Phase cut speed control - Control de velocidad por corte de fase Contrôle de vitesse par découpage de phase	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Inverter speed control - Control de velocidad por inversor Contrôle de vitesse par variateur (inverter)	-	-	-	-	-	-	-

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

SQUERO DECK

THE INNOVATIVE BAKING CONCEPT



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

New born of the SQUERO family: the NEW SQUERO DECK OVEN is an electric oven, developed horizontally to be the hearth of a baking concept. Great performances in a short time thanks to it's new heat distribution. Equipped with special boiler, it instantly produce an exuberant amount of saturated steam. Thanks to the coached heating elements and an optimal air distribution, the temperature in the cooking chamber is extremely precise and mild, allowing the perfect cooking of all baked goods, even the most delicate ones.

SOLUCIONES INNOVATIVAS

La familia SQUERO tiene un nuevo integrante: el NUEVO SQUERO DECK OVEN. Se trata de un horno eléctrico, desarrollado horizontalmente para ser el motor de un nuevo concepto de horneado. Gran performance en poco tiempo gracias a su nueva distribución de calor. Equipado con una caldera especial, produce instantáneamente una cantidad justa de vapor saturado. Gracias a su sistema de calentamiento dirigido y a una distribución óptima del aire, la temperatura en la cámara de cocción es extremadamente precisa y suave, permitiendo una cocción perfecta, incluso de aquellos productos más delicados.

INNOVATIVE BAKING CONCEPT

Un nouveau produit dans la famille SQUERO, le SQUERO DECK OVEN est un four électrique, développé horizontalement pour être le foyer d'un concept de cuisson. Haute performance dans un court laps de temps grâce à sa nouvelle distribution thermique. Équipé d'une chaudière spéciale, il produit instantanément une quantité exubérante de vapeur saturée. Grâce aux éléments chauffants intégrés et à la distribution optimale de l'air, la température dans la chambre de cuisson est extrêmement précise et douce, permettant de cuisiner parfaitement tous les produits de boulangerie, même les plus délicats.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL STATIC **BAKERY OVENS**

SQUERO DECK

2,4" LCD DIGITAL CONTROL



WITH REFRACTORY STONE



ELECTRICAL STATIC BAKERY OVENS

	SQDK01DGBD03R	SQDK02DGBD03R
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	1 x PA 600 x 400	2 x PA 600 x 400
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	220 mm	220 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V 1N~	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	3,3	6,1
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	937x907x447	937x1207x447
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	400 °C	400 °C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	71,6	81,6

*Refractory stone sole - Refractory stone sole - Refractory stone sole



WITH STAINLESS STEEL SOLE



ELECTRICAL STATIC BAKERY OVENS

	SQDK01DGBD03S*	SQDK02DGBD03S*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	1x PA 600 x 400	2 x PA 600 x 400
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	220 mm	220 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V 1N~	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	3,3	6,1
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	937x907x447	937x1207x447
Max cooking temperature - Temperatura máx. de cocción Température de cuisson maxi	400 °C	400 °C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	71,6	81,6

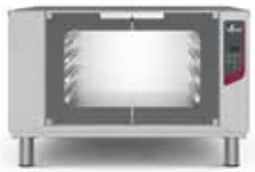
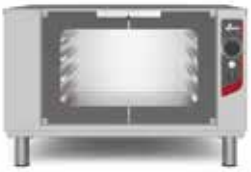
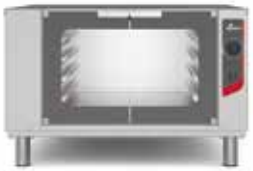
*AISI 304 sole - Bandeja en acero AISI 304 - AISI 304 sole

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CANNAREGIO PROOFERS

SQUERO DECK

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CANNAREGIO
CHAMBRES DE FERMENTATION CANNAREGIO

ELECTRICAL PROOFERS

	CA9308DKDH	CA9308DKMH	CA9308DKM0
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
ELECTRICAL STATIC BAKERY OVENS	SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S		
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	8 - 600 x 400 GN 1/1	8 - 600 x 400 GN 1/1	8 - 600 x 400 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4	2,4	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (L x P x H mm)	935x925x620	935x925x620	935x925x620
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60 °C	60 °C	60 °C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	53	53	53

*Stacking kit SKDK01-SKDK02 compulsory - Kit de apilamiento SKDK01-SKDK02 obligatorio - Kit d'empilage SKDK01-SKDK02 obligatoire

POVEGLIA CONDENSATION HOODS

CAMPANAS DE CONDENSACIÓN POVEGLIA
HOTTES DE CONDENSATION POVEGLIA



WATER CONDENSING SYSTEM
AIR CONDENSING SYSTEM

	PODKMWF1	PODKMWF2 WITH CARBON FILTER	PODKMAF1	PODKMAF2 WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours				
ELECTRICAL STATIC BAKERY OVENS	SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S*			
Description Descripción - Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE			
Condensing system Sistema de condensación Système de condensation	WATER / AGUA / EAU		AIR / AIRE / AIR	
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures LxPxH	937x892x323	937x892x433	937x892x323	937x892x433
Power (kW Potencia (kW - Puissance (kW)	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia Tension / Fréquence	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) Peso (kg) - Poids (kg)	31,5	36,7	31,5	36,7
Standard equipment Equipamiento estándar Équipement standard	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables -2 velocidades de extracción 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction			
Accessories Accesorios - Accessoires	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006			

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

INNOVATIVE SOLUTIONS

SQUERO DECK

SOLUCIONES INNOVATIVAS
SOLUTIONS INNOVANTES





STANDS

SOPORTES
SUPPORTS



TA9374H80S | TA9374H80X | TA9374H70S | TA9374H70X | TA9374H49S | TA9374H49X | TA9374H30X

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours							
ELECTRICAL STATIC BAKERY OVENS	SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S						
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	7 GN1/1 600x400	-	6 GN1/1 600x400	-	3 GN1/1 600x400	-	-
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80	-	80	-	80	-	-
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures LxPxH	930x740x800	930x740x800	930x740x700	930x740x700	930x740x490	930x740x490	930x740x300
Weight (kg) Peso (kg) - Poids (kg)	25,2	21,4	23,4	19,6	17,3	14,6	12,3



2,4" LCD DIGITAL CONTROL

CONTRÔLE NUMÉRIQUE LCD 2,4"
CONTROL DIGITAL LCD DE 2,4"



5" CAPACITIVE TOUCH CONTROL

CONTRÔLE TACTILE CAPACITIF DE 5"
5" CONTROL TÁCTIL

TECHNOLOGIES

TECNOLOGÍA
TECHNOLOGIE

	DGBD03R/DGBD03S
TYPE OF COOKINGS - TIPOS DE COCCIÓN - TYPES DE CUISSON	
Convection cooking Cocción por convección - Cuisson par convection	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Combi cooking - Cocción combinada - Cuisson combinée	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Steaming cooking - Cocción al vapor - Cuisson à la vapeur	30°C - 130°C 86°F - 266°F
Static cooking - Cocción estática - Cuisson statique	30°C - 400°C 86°F - 752 °F
Delta T cooking - Cocción Delta T - Cuisson Delta T	5°C - 115°C Δ 41 °F - 239 °F Δ
Core probe cooking Cocción con sonda al corazón - Cuisson avec sonde à cœur	-
Sous vide cooking Cocción al vacío (sous vide) - Cuisson sous vide	-
Low temperature cooking Cocción a baja temperatura - Cuisson à basse température	-
DISPLAY AND CONNECTIVITY - PANTALLA Y CONECTIVIDAD - AFFICHAGE ET CONNECTIVITÉ	
Type of display - Tipo de pantalla - Type d'affichage	2,4" LCD GRAPHIC - GRÁFICO LCD DE 2,4" - NUMÉRIQUE GRAPHIQUE LCD DE 2,4"
Multi-language display Pantalla multilingüe - Affichage multilingue	◆
Unit set F° or C° Unidad configurada en °F o °C - Unité réglée en °F ou °C	◆
Venix cloud - Nube Venix - Cloud Venix	◆
Wi-fi - Wi-Fi - Wi-Fi	◆
Ethernet port - Puerto Ethernet - Port Ethernet	–
Web server - Servidor web - Serveur web	–
Usb port - Puerto USB - Port USB	◆
SETTINGS - CONFIGURACIONES - PARAMÈTRES	
Infinity time set Configuración de tiempo infinito - Réglage du temps infini	◆
Chimney set Configuración de chimenea - Réglage de la cheminée	OPEN - CLOSE / ABIERTO - CERRADO / OUVERT - FERMÉ
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador - Réglage de la vitesse du ventilateur	-
DryPRO - DryPRO - DryPRO	0-100%
Humidity set Configuración de humedad - Réglage de l'humidité	0-100%
Preheat set Configuración de precalentamiento - Réglage du préchauffage	AUTOMATIC - AUTOMÁTICO- AUTOMATIQUE
RECIPES COOKING - COCCIÓN DE RECETAS - CUISSON DES RECETTES	
User recipes book Libro de recetas del usuario - Livre de recettes utilisateur	100
Factory recipes book Libro de recetas de fábrica - Livre de recettes d'usine	-
Cooking cycles - Ciclos de cocción - Cycles de cuisson	6
Recipes with name and picture Recetas con nombre e imagen - Recettes avec nom et photo	◆
Fast recipe selection buttons Botones de selección rápida de recetas - Boutons de sélection rapide des recettes	3

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

	DGBD03R/DGBD03S
SPECIAL CYCLES - CICLOS ESPECIALES - CYCLES SPÉCIAUX	
Multi-level mix ALL IN Mezcla multinivel TODO DENTRO - Mélange multi-niveaux TOUT DEDANS	-
Multi-level mix ALL OUT Mezcla multinivel TODO FUERA - Mélange multi-niveaux TOUT DEHORS	-
Food regeneration Regeneración de alimentos - Régénération des aliments	-
Overnight cooking - Cocción nocturna - Cuisson de nuit	-
Overnight self clean Autolimpieza nocturna - Auto-nettoyage de nuit	-
Cook & hold Cocinar y mantener caliente - Cuire & maintenir au chaud	-
Multi-timer - Temporizador múltiple - Minuterie multiple	◆
Routine program - Programa de rutina - Programme de routine	-
Proofing - Fermentación - Poussée (levée)	-
Fast Cooling - Enfriamiento rápido - Refroidissement rapide	-
Automatic washing system / Rinse Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	-
Fast start - Inicio rápido - Démarrage rapide	-
Recipe scheduling Programación de recetas - Programmation des recettes	-
Holding / Mass production Mantenimiento / Producción en masa - Maintien / Production de masse	◆
TECHNICAL FEATURES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción - Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304
Second core probe Segunda sonda al corazón - Deuxième sonde à cœur	-
Insertion of the trays Inserción de las bandejas - Insertion des plateaux	HORIZONTALLY - HORIZONTALMENTE - HORIZONTALEMENT
Fast loading Pro - Carga rápida Pro - Chargement rapide Pro	-
Glass door - Puerta de vidrio - Porte en verre	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE
Easy clean internal glass Vidrio interior de fácil limpieza - Verre intérieur facile à nettoyer	-
High performance thermal insulation - Aislamiento térmico de alto rendimiento - Isolation thermique haute performance	YES - sí - OUI
Break drop nebulizer Nebulizador anticaída - Nébuliseur anti-goutte	-
Lightning - Iluminación - Éclairage	LED ON THE DOOR - LED EN LA PUERTA - LED SUR LA PORTE
Direct injection humidification - Humidificación por inyección directa - Humidification par injection directe	-
Boiler humidification Humidificación por caldera - Humidification par chaudière	◆
Opening door - Apertura de la puerta - Ouverture de la porte	NOT REVERSIBLE - NO REVERSIBLE - NON RÉVERSIBLE
Reversing fan - Ventilador reversible - Ventilateur réversible	-
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	-
Phase cut speed control - Control de velocidad por corte de fase Contrôle de vitesse par découpage de phase	-
Inverter speed control - Control de velocidad por inversor Contrôle de vitesse par variateur (inverter)	-

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CAMPIELLO

EXCELLENT PERFORMANCES & SIMPLICITY



Campiello line is the perfect solution for maximising the modest spaces of professional kitchens. Campiello ovens are economical because they are created using standard components, however they guarantee excellent performance to meet the needs of pastry shops, restaurants, supermarkets and small canteens. Campiello bakery and combi line have been designed with both a practical and simple mechanical control and with the new 2.4" LCD digital control that includes 100 programs, 4 cooking cycles for each program and 5 speed control settings.

EXCELENTE PERFORMANCE Y SIMPLICIDAD

La línea Campiello es la solución perfecta para maximizar pequeños espacios de cocinas profesionales. Los hornos Campiello son económicos porque se fabrican utilizando componentes estándar, sin embargo, garantizan un excelente rendimiento para satisfacer las necesidades de pastelerías, restaurantes, supermercados y pequeños comedores. La panadería Campiello y la línea Combi han sido diseñadas con un práctico y sencillo control mecánico y con el nuevo control digital LCD de 2,4" que incluye 100 programas, 4 ciclos de cocción para cada programa y 5 ajustes de control de velocidad.

EXCELLENTES PRESTATIONS ET SIMPLICITÉ

La ligne Campiello est la solution idéale pour maximiser les petits espaces des cuisines professionnelles. Les fours Campiello sont économiques car fabriqués avec des composants standard, cependant ils garantissent d'excellentes performances pour répondre aux besoins des pâtisseries, restaurants, supermarchés et petites cantines. La ligne Campiello a été créée avec le simple contrôle mécanique et même avec le nouveau contrôle numérique LCD 2,4" qui comprend 100 programmes, 4 cycles de cuisson pour chaque programme et 5 réglages de vitesse.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **COMBI OVENS**

CAMPIELLO

2,4" LCD DIGITAL CONTROL







ELECTRICAL COMBI OVENS

	CP12DGO/DGC*	CP07DGO/DGC*	CP05DGO/DGC*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	15,8	10,6	7,2
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	818x893x1318	818x888x982	814x832x615
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	128	98	67,5

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

ANALOGIC CONTROL







ELECTRICAL COMBI OVENS

	CP12MONO/MVNO**	CP07MONO/MVNO**	CP05MONO/MVNO**
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	15,8	10,5	7,2
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	818x893x1318	818x888x982	814x832x615
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	128	98	67,5

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré
**2 speed regulation - Regulación de 2 velocidades - Régulation à 2 vitesses

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **BAKERY OVENS**

CAMPIELLO

2,4" LCD DIGITAL CONTROL



ELECTRICAL BAKERY OVENS

	CP10DG0/DGC*	CP06DG0/DGC*	CP04DG0/DGC*	CP043DG0
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1	4 460 x 340 / GN2/3**
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm	80 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	15,8	10,6	7,2	3,5
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	818x893x1318	818x888x982	814x832x615	614x767x609
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	128	98	67,5	43,8

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

**Optional tray rack support for GN 2/3 - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option

ANALOGIC CONTROL



ELECTRICAL BAKERY OVENS

	CP10MON0/MVN0***	CP06MON0/MVN0***	CP04MON0/MVN0***	CP043MON0
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1	4 460 x 340 / GN2/3**
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	80 mm	80 mm	75
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	15,8	10,5	7,2	3,4
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	818x893x1318	818x888x982	814x832x615	614x767x609
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	280°C	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	128	98	67,5	43,8

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré
**Optional tray rack support for GN 2/3 - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option
***2 speed regulation - Regulación de 2 velocidades - Régulation à 2 vitesses

CANNAREGIO PROOFERS

CAMPIELLO

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CANNAREGIO
CHAMBRES DE FERMENTATION CANNAREGIO





ELECTRICAL PROOFERS

CA8212DH

CA8212MH

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours		
COMBI OVENS	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0	
BAKERY OVENS	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0	
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 600x400 GN 1/1	12 600x400 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60Hz	50/60Hz
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	820x890x705	820x890x705
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60 °C	60 °C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	52	52



ELECTRICAL PROOFERS

CA8212M0

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours	
COMBI OVENS	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0
BAKERY OVENS	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	12 600x400 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60Hz
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	820x890x705
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60 °C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	52

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

POVEGLIA CONDENSATION HOODS

CAMPANAS DE CONDENSACIÓN POVEGLIA
HOTTES DE CONDENSATION POVEGLIA





WATER CONDENSING SYSTEM

	POCPMWF1	POCPMWF2 WITH CARBON FILTER	POCKMWN
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
COMBI OVENS	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0		
BAKERY OVENS	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0		CP043DG0/M0N0
Description Descripción - Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE		STEAM CONDENSER CONDENSADOR DE VAPOR CONDENSEUR DE VAPEUR
Condensing system Sistema de condensación - Système de condensation	WATER /AGUA / EAU		
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH - Dimensions extérieures LxPxH	817x772x323	817x772x433	460x435x182
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,3 kW	0,3 kW	0,02 kW
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia - Tension / Fréquence	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	28	34	10
Standard equipment Equipamiento estándar - Équipement standard	2 stainless steel removable and washable anti grease filters 2 extraction speeds 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables 2 velocidades de extracción 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction		
Accessories Accesorios - Accessoires	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 / Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 / Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006		-

AIR CONDENSING SYSTEM

	POCPMAF1	POCPMAF2 WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours		
COMBI OVENS	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0	
BAKERY OVENS	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0	
Description Descripción - Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE	
Condensing system Sistema de condensación - Système de condensation	AIR / AIRE / AIR	
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH - Dimensions extérieures LxPxH	817x789x323	817x789x433
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia - Tension / Fréquence	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	28	34
Standard equipment Equipamiento estándar - Équipement standard	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables -2 velocidades de extracción	
Accessories Accesorios - Accessoires	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85fil00006	

STANDS

SOPORTES
SUPPORTS

CAMPIELLO



TA8274H80S



TA8274H80X



TA8274H70S

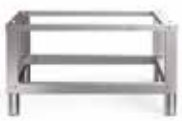
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
COMBI OVENS	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0		
BAKERY OVENS	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0		
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	7 GN 1/1 600x400	-	6 GN 1//1 600X400
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80	-	80
Outside dim. WxDxH mm Medida exterior AxFxH mm Dimensions extérieures LxPxH mm	820x740x800	820x740x800	820x740x700
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	23	18	22



TA8274H70X



TA8274H49S



TA8274H49X

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
COMBI OVENS	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0		
BAKERY OVENS	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0		
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	-	3 GN 1/1 600x400	-
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	-	80	-
Outside dim. WxDxH mm Medida exterior AxFxH mm Dimensions extérieures LxPxH mm	820x740x700	820x740x490	820x740x490
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	17	20,5	14,5

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

STANDS

SOPORTES
SUPPORTS

CAMPIELLO



TA8274H40S



TA8274H40X



TA8274H30X

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
COMBI OVENS	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0		
BAKERY OVENS	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0		
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	2 GN 1/1 600x400	-	-
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80	-	-
Outside dim. WxDxH mm Medida exterior AxFxH mm Dimensions extérieures LxPxH mm	820x740x400	820x740x400	820x740x300
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	19,5	13,5	13



TA6170H80S



TA6170H80X



TA6170H60S



TA6170H60X

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours				
COMBI OVENS	-	-	-	-
BAKERY OVENS	CP043DG0/M0N0		CP043DG0/M0N0 + CP043DG0/M0N0	
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	7 GN 2/3 460x340 450x340	-	4 GN 2/3 460x340 450x340	-
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80	-	80	-
Outside dim. WxDxH mm Medida exterior AxFxH mm Dimensions extérieures LxPxH mm	615x700x800	615x700x800	615x700x600	615x700x600
Weight (kg) Peso (kg) Poids (kg)	17	14	15	12

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

TECHNOLOGIES

TECNOLOGÍA
TECHNOLOGIE

	DGO/DGC	MONO/MVNO
TYPE OF COOKINGS - TIPOS DE COCCIÓN - TYPES DE CUISSON		
Convection cooking Cocción por convección - Cuisson par convection	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Combi cooking - Cocción combinada - Cuisson combinée	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Steaming cooking - Cocción al vapor - Cuisson à la vapeur	30°C - 130°C 86°F - 266°F	30°C - 130°C 86°F - 266°F
Static cooking - Cocción estática - Cuisson statique	-	-
Delta T cooking - Cocción Delta T - Cuisson Delta T	5°C - 115°C Δ 41 °F - 239 °F Δ	-
Core probe cooking Cocción con sonda al corazón - Cuisson avec sonde à cœur	◇	-
Sous vide cooking Cocción al vacío (sous vide) - Cuisson sous vide	◇	-
Low temperature cooking Cocción a baja temperatura - Cuisson à basse température	◆	-
DISPLAY AND CONNECTIVITY - PANTALLA Y CONECTIVIDAD - AFFICHAGE ET CONNECTIVITÉ		
Type of display - Tipo de pantalla - Type d'affichage	2,4" LCD GRAPHIC - GRÁFICO LCD DE 2,4" NUMÉRIQUE GRAPHIQUE LCD DE 2,4"	ANALOGIC ANALÓGICO - ANALOGIQUE
Multi-language display Pantalla multilingüe - Affichage multilingue	◆	-
Unit set F° or C° Unidad configurada en °F o °C - Unité réglée en °F ou °C	◆	◇
Venix cloud - Nube Venix - Cloud Venix	◆	-
Wi-fi - Wi-Fi - Wi-Fi	◆	-
Ethernet port - Puerto Ethernet - Port Ethernet	–	-
Web server - Servidor web - Serveur web	◆	-
Usb port - Puerto USB - Port USB	◆	-
SETTINGS - CONFIGURACIONES - PARAMÈTRES		
Infinity time set Configuración de tiempo infinito - Réglage du temps infini	◆	◆
Chimney set Configuración de chimenea - Réglage de la cheminée	OPEN - ABIERTO - OUVERT	
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador - Réglage de la vitesse du ventilateur	5	1/2
DryPRO - DryPRO - DryPRO	-	-
Humidity set Configuración de humedad - Réglage de l'humidité	0-100%	
Preheat set Configuración de precalentamiento - Réglage du préchauffage	AUTOMATIC AUTOMÁTICO - AUTOMATIQUE	MANUAL MANUAL - MANUEL
RECIPES COOKING - COCCIÓN DE RECETAS - CUISSON DES RECETTES		
User recipes book Libro de recetas del usuario - Livre de recettes utilisateur	100	-
Factory recipes book Libro de recetas de fábrica - Livre de recettes d'usine	-	-
Cooking cycles - Ciclos de cocción - Cycles de cuisson	6	-
Recipes with name and picture Recetas con nombre e imagen - Recettes avec nom et photo	◆	-
Fast recipe selection buttons Botones de selección rápida de recetas - Boutons de sélection rapide des recettes	-	-

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

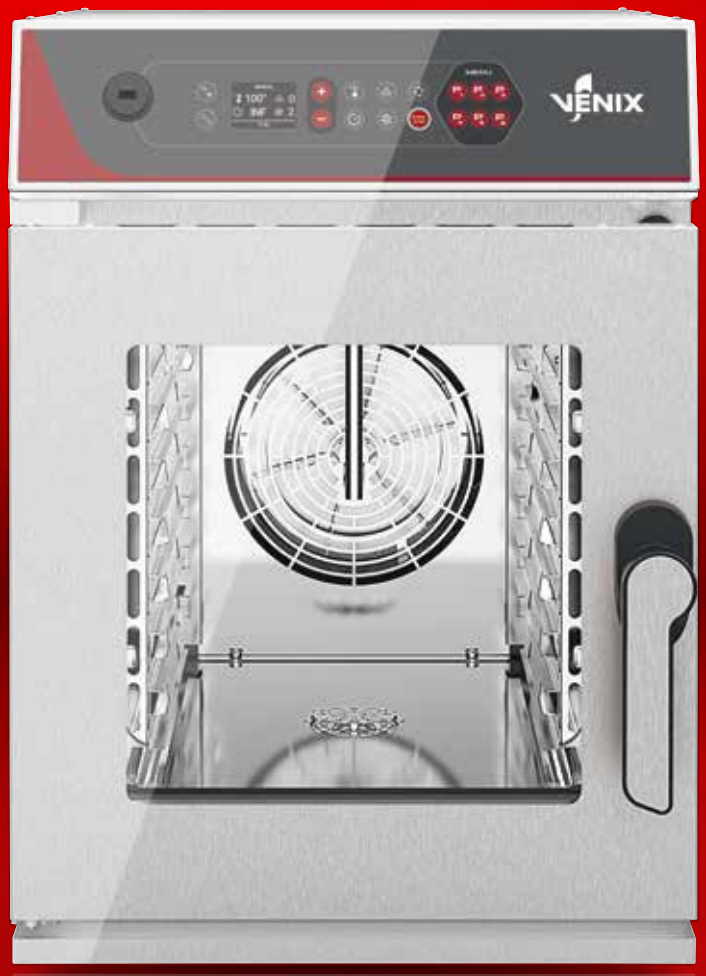
RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

	DGO/DGC	MONO/MVNO
SPECIAL CYCLES - CICLOS ESPECIALES - CYCLES SPÉCIAUX		
Multi-level mix ALL IN Mezcla multinivel TODO DENTRO - Mélange multi-niveaux TOUT DEDANS	-	-
Multi-level mix ALL OUT Mezcla multinivel TODO FUERA - Mélange multi-niveaux TOUT DEHORS	-	-
Food regeneration Regeneración de alimentos - Régénération des aliments	-	-
Overnight cooking - Cocción nocturna - Cuisson de nuit	◆	-
Overnight self clean Autolimpieza nocturna - Auto-nettoyage de nuit	◇	-
Cook & hold Cocinar y mantener caliente - Cuire & maintenir au chaud	-	-
Multi-timer - Temporizador múltiple - Minuterie multiple	◆	-
Routine program - Programa de rutina - Programme de routine	-	-
Proofing - Fermentación - Poussée (levée)	◆	-
Fast Cooling - Enfriamiento rápido - Refroidissement rapide	◆	-
Automatic washing system / Rinse Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	◇	-
Fast start - Inicio rápido - Démarrage rapide	-	-
Recipe scheduling Programación de recetas - Programmation des recettes	◆	-
Holding / Mass production Mantenimiento / Producción en masa - Maintien / Production de masse	◆	-
TECHNICAL FEATURES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción - Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304	
Second core probe Segunda sonda al corazón - Deuxième sonde à cœur	-	-
Insertion of the trays Inserción de las bandejas - Insertion des plateaux	HORIZONTALLY - HORIZONTALMENTE - HORIZONTALEMENT	
Fast loading Pro - Carga rápida Pro - Chargement rapide Pro	-	-
Glass door - Puerta de vidrio - Porte en verre	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE	
Easy clean internal glass Vidrio interior de fácil limpieza - Verre intérieur facile à nettoyer	◆	◆
High performance thermal insulation - Aislamiento térmico de alto rendimiento - Isolation thermique haute performance	YES - SÍ - OUI	
Break drop nebulizer Nebulizador anticaída - Nébuliseur anti-goutte	◆	◆
Lightning - Iluminación - Éclairage	LED ON THE DOOR - LED EN LA PUERTA - LED SUR LA PORTE	
Direct injection humidification - Humidificación por inyección directa - Humidification par injection directe	◆	◆
Boiler humidification Humidificación por caldera - Humidification par chaudière	-	-
Opening door - Apertura de la puerta - Ouverture de la porte	NOT REVERSIBLE (RIGHT HANDLE) NO REVERSIBLE (MANIJA A LA DERECHA) - NON RÉVERSIBLE (POIGNÉE À DROITE)	
Reversing fan - Ventilador reversible - Ventilateur réversible	◆	◆
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	◆	◆
Phase cut speed control - Control de velocidad por corte de fase Contrôle de vitesse par découpage de phase	◆	-
Inverter speed control - Control de velocidad por inversor Contrôle de vitesse par variateur (inverter)	-	-

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

RIALTO

UNCOMPROMISING PERFORMANCE
FROM A COMPACT OVEN!



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

Slender in design and compact in size, RIALTO Compact Combi Ovens combine the high performance of a combi oven with effective space-saving design. This makes them the perfect solution for hotels, canteens, deli and service stations. With a width of only 530 mm, RIALTO ovens can be stacked, making them great second ovens if you need a smart way to improve functionality, cooking times and versatility.

¡UN EXCELENTE RENDIMIENTO EN UN ESPACIO PEQUEÑO, SIN CONCESIONES!

Delgado en diseño y compacto en tamaño, los hornos combinados RIALTO Compact combinan el alto rendimiento de un horno combinado con un diseño eficaz de ahorro de espacio. Esto los convierte en la solución perfecta para hoteles, comedores, charcuterías y estaciones de servicio. Con un ancho de solo 530 mm, los hornos RIALTO se pueden apilar, lo que los convierte en una excelente opción como segundo horno si necesitas una forma inteligente de mejorar la funcionalidad, los tiempos de cocción y la versatilidad.

DES PERFORMANCES EXCEPTIONNELLES DANS DES ESPACES RÉDUITS, SANS COMPROMIS !

Minces dans leur design et compacts en taille, les fours combinés RIALTO Compact allient la haute performance d'un four combiné à un design efficace permettant un gain de place. Cela en fait la solution parfaite pour les hôtels, les cantines, les charcuteries et les stations-service. Avec une largeur de seulement 530 mm, les fours RIALTO peuvent être empilés, ce qui en fait une excellente option comme four secondaire si vous avez besoin d'une manière intelligente d'améliorer la fonctionnalité, les temps de cuisson et la polyvalence.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ELECTRICAL **COMBI OVENS**

RIALTO

2,4" LCD DIGITAL CONTROL





ELECTRICAL COMBI OVENS

R10DG0 – R10DGC*

R06DG0 – R06DGC*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 GN 1/1 - 6 GN 1/1	6 GN 1/1 - 4 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	12,4	6,3
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	532 x 913 x 932	532 x 913 x 748
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	90	72

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré



ELECTRICAL COMBI OVENS

R063DG0 – R063DGC*

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	6 GN 2/3 - 4 GN 2/3
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	5,3
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	532 x 738 x 748
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	63

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado
Modél avec systéme de lavage automatique integré



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ANALOGIC CONTROL





ELECTRICAL COMBI OVENS

R10MONO

R06MONO

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	10 GN 1/1 - 6 GN 1/1	6 GN 1/1 - 4 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	12,4	6,3
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	532 x 913 x 932	532 x 913 x 748
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	90	72



ELECTRICAL COMBI OVENS

R063MONO

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	6 GN 2/3 - 4 GN 2/3
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	5,3
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	532 x 738 x 748
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	63

POVEGLIA CONDENSATION HOODS

CAMPANAS DE CONDENSACIÓN POVEGLIA
HOTTES DE CONDENSATION POVEGLIA



WATER CONDENSING SYSTEM

	PORIMWF1	PORIMWF2 WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours		
COMBI OVENS	R10DG0/R10DGC/R10M0N0 - R06DG0/R06DGC/R06M0N0 - R063DG0/R063DGC/R063M0N0	
Description Descripción - Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE	
Condensing system Sistema de condensación Système de condensation	WATER / AGUA / EAU	
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures L x P x H	532x853x323 mm	532x853x433 mm
Power (kW) Potencia (kW - Puissance (kW)	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia Tension / Fréquence	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) Peso (kg) - Poids (kg)	25	30
Standard equipment Equipamiento estándar Équipement standard	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables -2 velocidades de extracción 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction	
Accessories Accesorios - Accessoires	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006	

STANDS

SOPORTES
SUPPORTS



	TA5361H80S	TA5361H80X	TA5361H50S	TA5361H50X
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours				
COMBI OVENS	-	-	-	-
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	7 GN1/1 - GN2/3	-	3 GN1/1 - GN2/3	-
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80	-	80	-
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures L x P x H	530x610x800	530x610x800	530x610x500	530x610x500
Weight (kg) Peso (kg) - Poids (kg)	20,6	22,8	18,8	17,6

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch


VENIX


VENIX
VENIX

TECHNOLOGIES

TECNOLOGÍA
TECHNOLOGIE

	DGO/DGC	MONO
TYPE OF COOKINGS - TIPOS DE COCCIÓN - TYPES DE CUISSON		
Convection cooking Cocción por convección - Cuisson par convection	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Combi cooking - Cocción combinada - Cuisson combinée	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Steaming cooking - Cocción al vapor - Cuisson à la vapeur	30°C - 130°C 86°F - 266°F	30°C - 130°C 86°F - 266°F
Static cooking - Cocción estática - Cuisson statique	-	-
Delta T cooking - Cocción Delta T - Cuisson Delta T	5°C - 115°C Δ 41 °F - 239 °F Δ	-
Core probe cooking Cocción con sonda al corazón - Cuisson avec sonde à cœur	◆	-
Sous vide cooking Cocción al vacío (sous vide) - Cuisson sous vide	◆	-
Low temperature cooking Cocción a baja temperatura - Cuisson à basse température	◆	-
DISPLAY AND CONNECTIVITY - PANTALLA Y CONECTIVIDAD - AFFICHAGE ET CONNECTIVITÉ		
Type of display - Tipo de pantalla - Type d'affichage	2,4" LCD GRAPHIC - GRÁFICO LCD DE 2,4" NUMÉRIQUE GRAPHIQUE LCD DE 2,4"	ANALOGIC - ANALÓGICO - ANALOGIQUE
Multi-language display Pantalla multilingüe - Affichage multilingue	◆	-
Unit set F° or C° Unidad configurada en °F o °C - Unité réglée en °F ou °C	◆	◇
Venix cloud - Nube Venix - Cloud Venix	◆	-
Wi-fi - Wi-Fi - Wi-Fi	◆	-
Ethernet port - Puerto Ethernet - Port Ethernet	–	-
Web server - Servidor web - Serveur web	◆	-
Usb port - Puerto USB - Port USB	◆	-
SETTINGS - CONFIGURACIONES - PARAMÈTRES		
Infinity time set Configuración de tiempo infinito - Réglage du temps infini	◆	◆
Chimney set Configuración de chimenea - Réglage de la cheminée	OPEN - ABIERTO - OUVERT	
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador - Réglage de la vitesse du ventilateur	5	1
DryPRO - DryPRO - DryPRO	-	-
Humidity set Configuración de humedad - Réglage de l'humidité	0-100%	0-100%
Preheat set Configuración de precalentamiento - Réglage du préchauffage	AUTOMATIC AUTOMÁTICO - AUTOMATIQUE	MANUAL MANUAL - MANUEL
RECIPES COOKING - COCCIÓN DE RECETAS - CUISSON DES RECETTES		
User recipes book Libro de recetas del usuario - Livre de recettes utilisateur	100	-
Factory recipes book Libro de recetas de fábrica - Livre de recettes d'usine	-	-
Cooking cycles - Ciclos de cocción - Cycles de cuisson	6	-
Recipes with name and picture Recetas con nombre e imagen - Recettes avec nom et photo	◆	-
Fast recipe selection buttons Botones de selección rápida de recetas - Boutons de sélection rapide des recettes	6	-

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

	DGO/DGC	MONO
SPECIAL CYCLES - CICLOS ESPECIALES - CYCLES SPÉCIAUX		
Multi-level mix ALL IN Mezcla multinivel TODO DENTRO - Mélange multi-niveaux TOUT DEDANS	-	-
Multi-level mix ALL OUT Mezcla multinivel TODO FUERA - Mélange multi-niveaux TOUT DEHORS	-	-
Food regeneration Regeneración de alimentos - Régénération des aliments	-	-
Overnight cooking - Cocción nocturna - Cuisson de nuit	◆	-
Overnight self clean Autolimpieza nocturna - Auto-nettoyage de nuit	◇	-
Cook & hold Cocinar y mantener caliente - Cuire & maintenir au chaud	-	-
Multi-timer - Temporizador múltiple - Minuterie multiple	◆	-
Routine program - Programa de rutina - Programme de routine	-	-
Proofing - Fermentación - Poussée (levée)	◆	-
Fast Cooling - Enfriamiento rápido - Refroidissement rapide	◆	-
Automatic washing system / Rinse Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	◇	-
Fast start - Inicio rápido - Démarrage rapide	-	-
Recipe scheduling Programación de recetas - Programmation des recettes	◆	-
Holding / Mass production Mantenimiento / Producción en masa - Maintien / Production de masse	◆	-
TECHNICAL FEATURES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción - Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304	
Second core probe Segunda sonda al corazón - Deuxième sonde à cœur	-	-
Insertion of the trays Inserción de las bandejas - Insertion des plateaux	IN DEPTH - EN PROFUNDIDAD - EN PROFONDEUR	
Fast loading Pro - Carga rápida Pro - Chargement rapide Pro	-	-
Glass door - Puerta de vidrio - Porte en verre	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE	
Easy clean internal glass Vidrio interior de fácil limpieza - Verre intérieur facile à nettoyer	◆	◆
High performance thermal insulation - Aislamiento térmico de alto rendimiento - Isolation thermique haute performance	YES - SÍ - OUI	
Break drop nebulizer Nebulizador anticaída - Nébuliseur anti-goutte	◆	◆
Lightning - Iluminación - Éclairage	LED ON THE DOOR - LED EN LA PUERTA - LED SUR LA PORTE	
Direct injection humidification - Humidificación por inyección directa - Humidification par injection directe	◆	◆
Boiler humidification Humidificación por caldera - Humidification par chaudière	-	-
Opening door - Apertura de la puerta - Ouverture de la porte	REVERSIBLE FROM THE FACTORY REVERSIBLE DESDE FÁBRICA - RÉVERSIBLE D'USINE	
Reversing fan - Ventilador reversible - Ventilateur réversible	◆	◆
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	◆	◆
Phase cut speed control - Control de velocidad por corte de fase Contrôle de vitesse par découpage de phase	◆	-
Inverter speed control - Control de velocidad por inversor Contrôle de vitesse par variateur (inverter)	-	-

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VERTEX
BREED

A MASTERPIECE OF SPEED AND VERSATILITY



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VERTEX is the new small-sized, high-performance convection ovens line, designed to guarantee maximum quality, versatility and cooking speed in small kitchens environment. Designed to bake frozen products, confectionery, fresh bakery and gastronomy, it represents the ideal solution for ghost kitchens, supermarkets, convenience stores, coffee shops, pastry shops and Deli, where spaces are optimized to reach the demanding cooking volumes and production rates.

UN CAMPEÓN EN VELOCIDAD Y VERSATILIDAD.

Vertex es la nueva línea de hornos de convección de pequeña dimensión y alto rendimiento, desarrollada para garantizar una máxima calidad, versatilidad y velocidad de cocción en ambientes y cocinas de reducido tamaño. Tratándose de una línea pensada para la preparación de productos congelados, pastelería, panificados frescos y gastronomía, resulta la elección ideal para ghost kitchen, supermercados, tiendas de conveniencia, cafeterías, pastelerías y locales de gastronomía con espacios optimizados, con volúmenes y ritmos de producción importantes y elevados.

UN CHAMPION DE VITESSE ET DE POLYVALENCE.

VERTEX est la nouvelle gamme de fours à convection compacts et performants, conçue pour garantir une qualité, une polyvalence et une vitesse de cuisson maximales dans les petites cuisines. Conçue pour cuisiner les produits surgelés, la confiserie, la boulangerie fraîche et la gastronomie, c'est le choix idéal pour les cuisines fantômes, les supermarchés, les magasins de proximité, les cafés, les pâtisseries et les épiceries fines où les espaces sont optimisés, les volumes de cuisson sont importants et les cadences de production sont élevées.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CONVECTION OVENS

SENSITIVE CONTROL 7”
AND 2,4” LCD DIGITAL DISPLAY





ELECTRICAL COMBI OVENS

	VE04LTDALRO / LTDALRC*	VE043LTHAERO / LTHAERC*
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 - GN2/3**
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm (Bivalent steel wire)	80 mm (Bivalent steel wire)
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/ 230V 1~	230V 1~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	6,3	3,4
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	800x840x541 / 800x840x561	600x770x540 / 600x790x560
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	57	49

*Automatic clean system integrated - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - Modél avec systéme de lavage automatique integré

**Special tray rack support on request - Solicitar bandeja especial apta para soportes - Support spécial porte-plateau sur demand



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CANNAREGIO PROOFERS

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CANNAREGIO
CHAMBRES DE FERMENTATION CANNAREGIO





ELECTRICAL PROOFERS

CA8008DH | CA8008MH | CA8008M0

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
CONVECTION OVENS	VE04LTDALR0 - LTDALRC		
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4	2,4	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	800x678x866	800x678x866	800x678x866
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C	60°C	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	36	36	36





ELECTRICAL PROOFERS

CA6008DH | CA6008MH | CA6008M0

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
CONVECTION OVENS	VE043LTHAER0 - VE043LTHAERC		
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	1,2	1,2	1,2
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	600x678x876	600x678x876	600x678x876
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C	60°C	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	28	28	28

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

POVEGLIA WATER CONDENSATION HOODS

CAMPANAS DE CONDENSACIÓN DE AGUA POVEGLIA
HOTTES DE CONDENSATION D'EAU POVEGLIA





WATER CONDENSING SYSTEM
AIR CONDENSING SYSTEM

POSSMWF1	POSSMWF2	POVEMSF1 / POVEMSF2	POCKMWN
	WITH CARBON FILTER	WITH CARBON FILTER	

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours				
CONVECTION OVENS	VE04LTDALR0 - LTDALRC		VE043	VE043
Description - Descripción - Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE			STEAM CONDENSER CONDENSADOR DE VAPOR CONDENSEUR DE VAPEUR
Condensing system Sistema de condensación - Système de condensation	WATER / AGUA / EAU		AIR / AIRE / AIR	
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH - Dimensions extérieures LxPxH	792 x 772 x 323	792 x 772 x 433	600x755x323	460x435x182
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,02 kW
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia - Tension / Fréquence	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	28	34	21	10
Standard equipment Equipamiento estándar - Équipement standard	2 stainless steel removable and washable anti grease filters 2 extraction speeds 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables 2 velocidades de extracción 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction			
Accessories Accesorios - Accessoires	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006			

STANDS

SOPORTES
SUPPORTS








TA8058H80S	TA8058H80X	TA8058H60S	TA6054H80S	TA6054H80X	TA6054H60S

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours					
CONVECTION OVENS	VE04LTDALR0 - LTDALRC		VE04LTDALR0/RC + VE04LTDALR0/RC	VE043LTHAER0		VE043LTHAER0/ LTHAERC + VE043LTHAER0/ LTHAERC
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	7 600x460 GN1/1	-	4 600x460 GN1/1	7 460x340 450x340 GN 2/3	-	4 460x340 450x340 GN 2/3
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80	-	80	80	-	80
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures L x P x H	800x580x800	800x580x800	800x580x600	600x540x800	600x540x800	600x540x600
Weight (kg) Peso (kg) - Poids (kg)	18,6	13,4	15,6	16	12	13

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

VERTEX OVENS - STACKING METHODS

VERTEX OVENS - MÉTODOS DE APILAMIENTO
VERTEX OVENS - MÉTHODES D'EMPILAGE

THE RIGHT SPACE FOR EVERY NEED
Versatile solutions for meeting the needs of today's market.

PARA CADA NECESIDAD EL ESPACIO ADECUADO
Versatilidad en las soluciones disponibles para satisfacer todas las necesidades del mercado.

À CHAQUE EXIGENCE, SON BON ESPACE
Polyvalence des solutions disponibles pour répondre à toutes les exigences du marché.









RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

TECHNOLOGIES

TECNOLOGÍA
TECHNOLOGIE

	VE04LTDALRO / DALRC VE03LTDAERO / DAERC	VE043LTHAERO / HAERC
TYPE OF COOKINGS - TIPOS DE COCCIÓN - TYPES DE CUISSON		
Convection cooking Cocción por convección - Cuisson par convection	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Combi cooking - Cocción combinada - Cuisson combinée	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Steaming cooking - Cocción al vapor - Cuisson à la vapeur	30°C - 130°C 86°F - 266°F	30°C - 130°C 86°F - 266°F
Static cooking - Cocción estática - Cuisson statique	-	-
Delta T cooking - Cocción Delta T - Cuisson Delta T	-	-
Core probe cooking Cocción con sonda al corazón - Cuisson avec sonde à cœur	-	-
Sous vide cooking Cocción al vacío (sous vide) - Cuisson sous vide	-	-
Low temperature cooking Cocción a baja temperatura - Cuisson à basse température	◆	◆
DISPLAY AND CONNECTIVITY - PANTALLA Y CONECTIVIDAD - AFFICHAGE ET CONNECTIVITÉ		
Type of display - Tipo de pantalla - Type d'affichage	2,4" LCD GRAPHIC - *GRÁFICO LCD DE 2,4"* - NUMÉRIQUE GRAPHIQUE LCD DE 2,4"	
Multi-language display Pantalla multilingüe - Affichage multilingue	◆	◆
Unit set F° or C° Unidad configurada en °F o °C - Unité réglée en °F ou °C	◆	◆
Venix cloud - Nube Venix - Cloud Venix	◆	◆
Wi-fi - Wi-Fi - Wi-Fi	◆	◆
Ethernet port - Puerto Ethernet - Port Ethernet	-	-
Web server - Servidor web - Serveur web	◆	◆
Usb port - Puerto USB - Port USB	◆	◆
SETTINGS - CONFIGURACIONES - PARAMÈTRES		
Infinity time set Configuración de tiempo infinito - Réglage du temps infini	◆	◆
Chimney set Configuración de chimenea - Réglage de la cheminée	OPEN - ABIERTO - OUVERT	
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador - Réglage de la vitesse du ventilateur	5	5
DryPRO - DryPRO - DryPRO	0-100%	-
Humidity set Configuración de humedad - Réglage de l'humidité	0-100%	0-100%
Preheat set Configuración de precalentamiento - Réglage du préchauffage	AUTOMATIC - AUTOMÁTICO- AUTOMATIQUE	
RECIPES COOKING - COCCIÓN DE RECETAS - CUISSON DES RECETTES		
User recipes book Libro de recetas del usuario - Livre de recettes utilisateur	100	100
Factory recipes book Libro de recetas de fábrica - Livre de recettes d'usine	-	-
Cooking cycles - Ciclos de cocción - Cycles de cuisson	6	6
Recipes with name and picture Recetas con nombre e imagen - Recettes avec nom et photo	◆	◆
Fast recipe selection buttons Botones de selección rápida de recetas - Boutons de sélection rapide des recettes	12	12

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

	VE04LTDALRO / DALRC VE03LTDAERO / DAERC	VE043LTHAERO / HAERC
SPECIAL CYCLES - CICLOS ESPECIALES - CYCLES SPÉCIAUX		
Multi-level mix ALL IN Mezcla multinivel TODO DENTRO - Mélange multi-niveaux TOUT DEDANS	-	-
Multi-level mix ALL OUT Mezcla multinivel TODO FUERA - Mélange multi-niveaux TOUT DEHORS	-	-
Food regeneration Regeneración de alimentos - Régénération des aliments	-	-
Overnight cooking - Cocción nocturna - Cuisson de nuit	◆	◆
Overnight self clean Autolimpieza nocturna - Auto-nettoyage de nuit	◇	◇
Cook & hold Cocinar y mantener caliente - Cuire & maintenir au chaud	-	-
Multi-timer - Temporizador múltiple - Minuterie multiple	◆	◆
Routine program - Programa de rutina - Programme de routine	-	-
Proofing - Fermentación - Poussée (levée)	◆	◆
Fast Cooling - Enfriamiento rápido - Refroidissement rapide	◆	◆
Automatic washing system / Rinse Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	◇	◇
Fast start - Inicio rápido - Démarrage rapide	-	-
Recipe scheduling Programación de recetas - Programmation des recettes	◆	◆
Holding / Mass production Mantenimiento / Producción en masa - Maintien / Production de masse	◆	◆
TECHNICAL FEATURES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción - Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304	
Second core probe Segunda sonda al corazón - Deuxième sonde à cœur	-	-
Insertion of the trays Inserción de las bandejas - Insertion des plateaux	HORIZONTALLY - HORIZONTALMENTE - HORIZONTALEMENT	
Fast loading Pro - Carga rápida Pro - Chargement rapide Pro	-	-
Glass door - Puerta de vidrio - Porte en verre	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE	
Easy clean internal glass Vidrio interior de fácil limpieza - Verre intérieur facile à nettoyer	◆	◆
High performance thermal insulation - Aislamiento térmico de alto rendimiento - Isolation thermique haute performance	YES - SÍ - OUI	
Break drop nebulizer Nebulizador anticaída - Nébuliseur anti-goutte	-	-
Lightning - Iluminación - Éclairage	LED ON THE DOOR - LED EN LA PUERTA - LED SUR LA PORTE	
Direct injection humidification - Humidificación por inyección directa - Humidification par injection directe	◆	◆
Boiler humidification Humidificación por caldera - Humidification par chaudière	-	-
Opening door - Apertura de la puerta - Ouverture de la porte	NOT REVERSIBLE - NO REVERSIBLE - NON RÉVERSIBLE	
Reversing fan - Ventilador reversible - Ventilateur réversible	◆	◆
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	◆	◆
Phase cut speed control - Control de velocidad por corte de fase Contrôle de vitesse par découpage de phase	◆	◆
Inverter speed control - Control de velocidad por inversor Contrôle de vitesse par variateur (inverter)	-	-

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

BURANO & TORCELLO

A WIDE RANGE OF SOLUTIONS



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

Venix presents it's two families of professional convection ovens to reach every countertop, every bakery, every bar, supermarket. The wide range of models fulfill the requests from the market where sometimes customers need a small solution for a delicate reicpe but many times they just need to warm up a croissant or bake a frozen bread. All this market's requirements have created our CONVECTION proposal. Make sure you'll find the right solution for you!

UNA AMPLIA GAMA DE SOLUCIONES

Venix presenta sus dos familias de hornos de convección profesionales para llegar a cada mesada de trabajo, cada panadería, cada bar, cada supermercado. Nuestra amplia gama de modelos satisface las exigencias del mercado, donde a veces los clientes necesitan una pequeña solución para una receta delicada, pero muchas veces solo necesitan calentar un croissant u hornear un pan congelado. Los diversos requerimientos de este vasto mercado nos han llevado a la creación de nuestra propuesta de CONVECCIÓN. ¡Asegúrate de encontrar la solución adecuada para ti!

UNE LARGE GAMME DE SOLUTIONS

Venix présente deux familles de fours à convection professionnels pour rejoindre chaque comptoir, chaque boulangerie, chaque bar, chaque supermarché. La large gamme de modèles répond aux demandes du marché où les clients ont parfois besoin d'une petite solution pour une recette délicate, mais plus souvent ils ont juste besoin de réchauffer un croissant ou de cuire un pain congelé. Toutes les exigences de ce marché ont créé notre proposition CONVECTION. Vous êtes sûr de trouver la meilleure solution pour vos besoins!

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CONVECTION OVENS

BURANO

2,4" LCD DIGITAL CONTROL





CONVECTION OVENS

B04LVHBER

B043LVHAER

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 / GN2/3*
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	800x782x577	600x717x577
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur	DIGITAL LCD 2,4" / LCD DIGITAL 2,4" / ACL NUMÉRIQUE 2,4 PO	
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	YES	YES
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	YES	YES
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	58,6	40

*Optional tray rack support for GN 2/3 - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option

DIGITAL CONTROL





CONVECTION OVENS

B04DIHAER

B043DIHAER

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 / GN2/3*
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	800x782x577	600x717x577
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur	DIGITAL / DIGITAL / NUMERIQUE	
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	YES	YES
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	YES	YES
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	58,6	40

*Optional tray rack support for GN 2/3 - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CONVECTION OVENS

BURANO

ANALOGIC CONTROL





CONVECTION OVENS

B04MIHAER

B043MIHAER

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 / GN2/3*
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	80 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	800x782x577	60x717x577
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur	MANUAL / MANUAL / MANUELLE	
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	YES	YES
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	YES	YES
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	58,6	40

*Optional tray rack support for GN 2/3 - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option







RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

TECHNOLOGIES

TECNOLOGÍA
TECHNOLOGIE

	LVHBER/LVHAER	DIHAER	MIHAER
TYPE OF COOKINGS - TIPOS DE COCCIÓN - TYPES DE CUISSON			
Convection cooking Cocción por convección - Cuisson par convection	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Combi cooking - Cocción combinada - Cuisson combinée	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Steaming cooking - Cocción al vapor - Cuisson à la vapeur	-	-	-
Static cooking - Cocción estática - Cuisson statique	-	-	-
Delta T cooking - Cocción Delta T - Cuisson Delta T	-	-	-
Core probe cooking Cocción con sonda al corazón - Cuisson avec sonde à cœur	-	-	-
Sous vide cooking Cocción al vacío (sous vide) - Cuisson sous vide	-	-	-
Low temperature cooking Cocción a baja temperatura - Cuisson à basse température	-	-	-
DISPLAY AND CONNECTIVITY - PANTALLA Y CONECTIVIDAD - AFFICHAGE ET CONNECTIVITÉ			
Type of display - Tipo de pantalla - Type d'affichage	2,4" LCD GRAPHIC GRÁFICO LCD DE 2,4" NUMÉRIQUE GRAPHIQUE LCD DE 2,4"	DIGITAL DIGITAL DIGITAL	ANALOGIC ANALÓGICO ANALOGIQUE
Multi-language display Pantalla multilingüe - Affichage multilingue	◆	-	-
Unit set F° or C° Unidad configurada en °F o °C - Unité réglée en °F ou °C	◆	◆	◇
Venix cloud - Nube Venix - Cloud Venix	◆	-	-
Wi-fi - Wi-Fi - Wi-Fi	◆	-	-
Ethernet port - Puerto Ethernet - Port Ethernet	-	-	-
Web server - Servidor web - Serveur web	◆	-	-
Usb port - Puerto USB - Port USB	◆	◆	-
SETTINGS - CONFIGURACIONES - PARAMÈTRES			
Infinity time set Configuración de tiempo infinito - Réglage du temps infini	◆	◆	◆
Chimney set Configuración de chimenea - Réglage de la cheminée	OPEN - ABIERTO - OUVERT		
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador - Réglage de la vitesse du ventilateur	2	1	1
DryPRO - DryPRO - DryPRO	-	-	-
Humidity set Configuración de humedad - Réglage de l'humidité	0-100%	0-100%	MANUAL BUTTON
Preheat set Configuración de precalentamiento - Réglage du préchauffage	AUTOMATIC AUTOMÁTICO- AUTOMATIQUE		MANUAL MANUAL MANUEL
RECIPES COOKING - COCCIÓN DE RECETAS - CUISSON DES RECETTES			
User recipes book Libro de recetas del usuario - Livre de recettes utilisateur	100	99	-
Factory recipes book Libro de recetas de fábrica - Livre de recettes d'usine	-	-	-
Cooking cycles - Ciclos de cocción - Cycles de cuisson	6	4	-
Recipes with name and picture Recetas con nombre e imagen - Recettes avec nom et photo	◆	-	-
Fast recipe selection buttons Botones de selección rápida de recetas - Boutons de sélection rapide des recettes	6	-	-

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

	LVHBER/LVHAER	DIHAER	MIHAER
SPECIAL CYCLES - CICLOS ESPECIALES - CYCLES SPÉCIAUX			
Multi-level mix ALL IN Mezcla multinivel TODO DENTRO - Mélange multi-niveaux TOUT DEDANS	-	-	-
Multi-level mix ALL OUT Mezcla multinivel TODO FUERA - Mélange multi-niveaux TOUT DEHORS	-	-	-
Food regeneration Regeneración de alimentos - Régénération des aliments	-	-	-
Overnight cooking - Cocción nocturna - Cuisson de nuit	◆	-	-
Overnight self clean Autolimpieza nocturna - Auto-nettoyage de nuit	-	-	-
Cook & hold Cocinar y mantener caliente - Cuire & maintenir au chaud	–	-	-
Multi-timer - Temporizador múltiple - Minuterie multiple	◆	-	-
Routine program - Programa de rutina - Programme de routine	–	-	-
Proofing - Fermentación - Poussée (levée)	◆	-	-
Fast Cooling - Enfriamiento rápido - Refroidissement rapide	◆	◆	–
Automatic washing system / Rinse Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	-	-	-
Fast start - Inicio rápido - Démarrage rapide	-	-	-
Recipe scheduling Programación de recetas - Programmation des recettes	◆	-	-
Holding / Mass production Mantenimiento / Producción en masa - Maintien / Production de masse	◆	-	-
TECHNICAL FEATURES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES			
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción - Matériau de la chambre de cuisson	AISI 430		
Second core probe Segunda sonda al corazón - Deuxième sonde à cœur	-	-	-
Insertion of the trays Inserción de las bandejas - Insertion des plateaux	HORIZONTALLY - HORIZONTALMENTE - HORIZONTALEMENT		
Fast loading Pro - Carga rápida Pro - Chargement rapide Pro	-	-	-
Glass door - Puerta de vidrio - Porte en verre	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE		
Easy clean internal glass Vidrio interior de fácil limpieza - Verre intérieur facile à nettoyer	-	-	-
High performance thermal insulation - Aislamiento térmico de alto rendimiento - Isolation thermique haute performance	◆	◆	◆
Break drop nebulizer Nebulizador anticaída - Nébuliseur anti-goutte	-	-	-
Lightning - Iluminación - Éclairage	LED ON THE DOOR - LED EN LA PUERTA - LED SUR LA PORTE		
Direct injection humidification - Humidificación por inyección directa - Humidification par injection directe	◆	◆	◆
Boiler humidification Humidificación por caldera - Humidification par chaudière	-	-	-
Opening door - Apertura de la puerta - Ouverture de la porte	NOT REVERSIBLE - NO REVERSIBLE - NON RÉVERSIBLE		
Reversing fan - Ventilador reversible - Ventilateur réversible	◆	◆	◆
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	◆	◆	◆
Phase cut speed control - Control de velocidad por corte de fase Contrôle de vitesse par découpage de phase	-	-	-
Inverter speed control - Control de velocidad por inversor Contrôle de vitesse par variateur (inverter)	-	-	-

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CONVECTION OVENS

TORCELLO

2,4" LCD DIGITAL CONTROL





CONVECTION OVENS

	T04LIHAER	T043LIHAAR
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 450x340 / GN2/3*
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	6,7	3
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	750 x 755 x 553	560 x 683 x 530
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur	DIGITAL LCD 2,4" / LCD DIGITAL 2,4" / ACL NUMÉRIQUE 2,4 PO	
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	YES	YES
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	YES	YES
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	45	33

*Optional tray rack support for GN 2/3 - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option







RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

DIGITAL CONTROL





CONVECTION OVENS

	TO4DIHAER	TO3DIHAER
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	750 x 755 x 553	750 x 744 x 455
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur	DIGITAL / DIGITAL / NUMERIQUE	
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	YES	YES
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	YES	YES
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	45	36





CONVECTION OVENS

	TO43DIHAAR	TO32DIHAAR
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 450x340 GN2/3*	3 TRAYS 346x260
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	3	3
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	560 x 683 x 530	465 x 620 x 455
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur	DIGITAL / DIGITAL / NUMERIQUE	
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	YES	YES
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	YES	YES
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	33	26

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CONVECTION OVENS

TORCELLO

ANALOGIC CONTROL

WITH GRILL





CONVECTION OVENS

T04MIHAER

T04MOHAJR
(MULTI FUNCTION)

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	6,7	5,8
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	750 x 755 x 553	750 x 695 x 553
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur	MANUAL / MANUAL / MANUELLE	
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	YES	NO
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	YES	NO
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	45	45

POWERFUL



CONVECTION OVENS

T04MOHAAR **T04MOHACR** **T03MIHAER**

Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 600x400 GN 1/1	4 TRAYS 600x400 GN 1/1	3 TRAYS 600x400 GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50	50/60
Voltage - Tensión - Tension	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	5,8	3,4	3,4
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	750 x 693 x 553	750 x 695 x 553	750 x 744 x 455
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur	MANUAL / MANUAL / MANUELLE		
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	NO	NO	YES
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	NO	NO	YES
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	45	45	36

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CONVECTION OVENS

TORCELLO

ANALOGIC CONTROL

WITH GRILL



CONVECTION OVENS

	T043MIHAAR	T043MOHAJR (MULTI FUNCTION)	T043MOHAAR
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50/60	50	50
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	3	2,9	2,9
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	560 x 683 x 530	560 x 683 x 530	560 x 683 x 530
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur	MANUAL / MANUAL / MANUELLE		
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	YES	YES	NO
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	YES	YES	NO
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	32	28	28

*Optional tray rack support for GN 2/3 - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option



CONVECTION OVENS

	T043M00AAR	T033M00AAR	T032M00AAR
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*	3 TRAYS 450x340 GN 2/3*	3 TRAYS 346x260
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50	50	50
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,9	2,9	2,9
Oven size (WxDxH mm) Medidas horno (AxFxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)	560 x 683 x 530	560 x 688 x 455	465 x 570 x 455
Steam selector - Selector vapor - Selecteur de vapeur		-	
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	NO	NO	NO
Powerfull motor - Motor potente - Moteur puissant	NO	NO	NO
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Peso del horno (kg) - Poids du four (kg)	28	26	26

*Optional tray rack support for GN 2/3 - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option

CANNAREGIO PROOFERS

BURANO & TORCELLO

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CANNAREGIO
CHAMBRES DE FERMENTATION CANNAREGIO







ELECTRICAL PROOFERS

CA8008DH | **CA8008MH** | **CA8008M0**

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
CONVECTION OVENS	B04LVHBER - DIHAER - MIHAER - T04LIHAER - DIHAER MIHAER - M0HAJR - M0HAAR - M0HACR - T03DIHAER - MIHAER		
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	2,4	2,4	2,4
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C	60°C	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	36	36	36







ELECTRICAL PROOFERS

CA6008DH | **CA6008MH** | **CA6008M0**

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours			
CONVECTION OVENS	B043LVHAER - DIHAER - MIHAER - T043DIHAAR - MIHAAR M0HAJR - M0HAAR - M00AAR - M00EAR - T033M00AAR		
Tray capacity - Capacidad bandejas - Capacité des plaques	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330
Distance between tray Distancia entre bandeja - Distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75mm
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz)- Fréquence (Hz)	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage - Tensión - Tension	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	1,2	1,2	1,2
Proofer size (WxDxH mm) Medidas AxFxH (mm) - Dimension (LxPxH mm)	600 x 678 x 876	600 x 678 x 876	600 x 678 x 876
Max cooking temperature Temperatura máx. de cocción - Température de cuisson maxi	60°C	60°C	60°C
Proofer weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	28	28	28

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

POVEGLIA WATER CONDENSATION HOODS

BURANO & TORCELLO

CAMPANAS DE CONDENSACIÓN DE AGUA POVEGLIA
HOTTES DE CONDENSATION D'EAU POVEGLIA





WATER CONDENSING SYSTEM

	POSSMWF1	POSSMWF2 WITH CARBON FILTER	POCKMWN	POKKMAN
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours				
CONVECTION OVENS	B04LVHBER - B04DIHAER - B04MIHAER		T033-T043-T04-B043	T032-T033-T043
Description - Descripción - Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE		STEAM CONDENSER CONDENSADOR DE VAPOR CONDENSEUR DE VAPEUR	
Condensing system Sistema de condensación - Système de condensation	WATER / AGUA / EAU			AIR
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH - Dimensions extérieures LxPxH	792 x 772 x 323	792 x 772 x 433	460x435x182	280x280x260
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	0,3 kW	0,3 kW	0,02 kW	0,06 kW
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia - Tension / Fréquence	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50/60Hz
Weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	28	34	10	10
Standard equipment Equipamiento estándar Équipement standard	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction			
Accessories Accesorios Accessoires	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) kit de filtro de carbon de repuesto: 85fil00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006		-	

STANDS

SOPORTES
SUPPORTS













	TA8058H80S	TA8058H80X	TA8058H60S	TA6054H80S	TA6054H80X	TA6054H60S
Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours						
CONVECTION OVENS	B04LVHBER - DIHAER - MIHAER - T04LIHAER DIHAER - MIHAER - M0HAJR - M0HAAR M0HACR - T03DIHAER - MIHAER			B043LVHAER - DIHAER - MIHAER - T043DIHAAR MIHAAR - M0HAJR - M0HAAR M00AAR - M00EAR - T033M00AAR		
Load Capacity Capacidad de carga Capacité de charge	7 600x460 GN1/1	-	4 600x460 GN1/1	7 460x340 450x340 GN 2/3	-	4 460x340 450x340 GN 2/3
Space between trays Distancia entre bandejas Espace entre les plaques	80	-	80	80	-	80
Outside dim. WxDxH Medida exterior AxFxH Dimensions extérieures LxPxH	800x580x800	800x580x800	800x580x600	600x540x800	600x540x800	600x540x600
Weight (kg) Peso (kg) - Poids (kg)	18,6	13,4	15,6	16	12	13

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

TECHNOLOGIES

TECNOLOGÍA
TECHNOLOGIE

	LIHAER HAAR	DIHAER HAAR	MIHAER	MOHAJR	MOHAAR MOHACR MOHAER	MOOAAR AER
TYPE OF COOKINGS - TIPOS DE COCCIÓN - TYPES DE CUISSON						
Convection cooking Cocción por convección - Cuisson par convection	30°C - 260°C / 86°F - 500°F					
Combi cooking - Cocción combinada - Cuisson combinée	30°C - 230°C / 86°F - 446°F					
Steaming cooking - Cocción al vapor - Cuisson à la vapeur	-	-	-	-	-	-
Static cooking - Cocción estática - Cuisson statique	-	-	–	WITH GRILL CON REJILLA AVEC GRILLE	–	–
Delta T cooking - Cocción Delta T - Cuisson Delta T	-	-	-	-	-	-
Core probe cooking Cocción con sonda al corazón - Cuisson avec sonde à cœur	-	-	-	-	-	-
Sous vide cooking Cocción al vacío (sous vide) - Cuisson sous vide	-	-	-	-	-	-
Low temperature cooking Cocción a baja temperatura - Cuisson à basse température	-	-	-	-	-	-
DISPLAY AND CONNECTIVITY - PANTALLA Y CONECTIVIDAD - AFFICHAGE ET CONNECTIVITÉ						
Type of display - Tipo de pantalla - Type d'affichage	2,4" LCD GRAPHIC GRÁFICO LCD DE 2,4" NUMÉRIQUE GRAPHIQUE LCD DE 2,4"	DIGITAL DIGITAL DIGITAL	ANALOGIC - ANALÓGICO - ANALOGIQUE			
Multi-language display Pantalla multilingüe - Affichage multilingue	◆	-	-	-	-	-
Unit set F° or C° Unidad configurada en °F o °C - Unité réglée en °F ou °C	◆	◆	◇	◇	◇	◇
Venix cloud - Nube Venix - Cloud Venix	◆	-	-	-	-	-
Wi-fi - Wi-Fi - Wi-Fi	◆	-	-	-	-	-
Ethernet port - Puerto Ethernet - Port Ethernet	-	-	-	-	-	-
Web server - Servidor web - Serveur web	◆	-	-	-	-	-
Usb port - Puerto USB - Port USB	◆	◆	-	-	-	-
SETTINGS - CONFIGURACIONES - PARAMÈTRES						
Infinity time set Configuración de tiempo infinito - Réglage du temps infini	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Chimney set Configuración de chimenea - Réglage de la cheminée	OPEN - ABIERTO - OUVERT					
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador - Réglage de la vitesse du ventilateur	1	1	1	1	1	1
DryPRO - DryPRO - DryPRO	-	-	-	-	-	-
Humidity set Configuración de humedad - Réglage de l'humidité	0-100%	0-100%	MANUAL BUTTON BOTÓN MANUAL - BOUTON MANUEL			-
Preheat set Configuración de precalentamiento - Réglage du préchauffage	AUTOMATIC AUTOMÁTICO - AUTOMATIQUE		MANUAL MANUAL - MANUEL			
RECIPES COOKING - COCCIÓN DE RECETAS - CUISSON DES RECETTES						
User recipes book Libro de recetas del usuario - Livre de recettes utilisateur	100	99	-	-	-	-
Factory recipes book Libro de recetas de fábrica - Livre de recettes d'usine	-	-	-	-	-	-
Cooking cycles - Ciclos de cocción - Cycles de cuisson	6	4	-	-	-	-
Recipes with name and picture Recetas con nombre e imagen - Recettes avec nom et photo	◆	-	-	-	-	-
Fast recipe selection buttons Botones de selección rápida de recetas - Boutons de sélection rapide des recettes	6	-	-	-	-	-

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

	LIHAER HAAR	DIHAER HAAR	MIHAER	MOHAJR	MOHAAR MOHACR MOHAER	MOOAAR AER
SPECIAL CYCLES - CICLOS ESPECIALES - CYCLES SPÉCIAUX						
Multi-level mix ALL IN Mezcla multinivel TODO DENTRO - Mélange multi-niveaux TOUT DEDANS	-	-	-	-	-	-
Multi-level mix ALL OUT Mezcla multinivel TODO FUERA - Mélange multi-niveaux TOUT DEHORS	-	-	-	-	-	-
Food regeneration Regeneración de alimentos - Régénération des aliments	-	-	-	-	-	-
Overnight cooking - Cocción nocturna - Cuisson de nuit	◆	-	-	-	-	-
Overnight self clean Autolimpieza nocturna - Auto-nettoyage de nuit	–	-	-	-	-	-
Cook & hold Cocinar y mantener caliente - Cuire & maintenir au chaud	–	-	-	-	-	-
Multi-timer - Temporizador múltiple - Minuterie multiple	◆	-	-	-	-	-
Routine program - Programa de rutina - Programme de routine	–	-	-	-	-	-
Proofing - Fermentación - Poussée (levée)	◆	-	-	-	-	-
Fast Cooling - Enfriamiento rápido - Refroidissement rapide	◆	◆	-	-	-	-
Automatic washing system / Rinse Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	-	-	-	-	-	-
Fast start - Inicio rápido - Démarrage rapide	-	-	-	-	-	-
Recipe scheduling Programación de recetas - Programmation des recettes	◆	-	-	-	-	-
Holding / Mass production Mantenimiento / Producción en masa - Maintien / Production de masse	◆	-	-	-	-	-
TECHNICAL FEATURES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES						
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción - Matériau de la chambre de cuisson	AISI 430					
Second core probe Segunda sonda al corazón - Deuxième sonde à cœur	-	-	-	-	-	-
Insertion of the trays Inserción de las bandejas - Insertion des plateaux	HORIZONTALLY - HORIZONTALMENTE - HORIZONTALEMENT					
Fast loading Pro - Carga rápida Pro - Chargement rapide Pro	-	-	-	-	-	-
Glass door - Puerta de vidrio - Porte en verre	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE					
Easy clean internal glass Vidrio interior de fácil limpieza - Verre intérieur facile à nettoyer	-	-	-	-	-	-
High performance thermal insulation - Aislamiento térmico de alto rendimiento - Isolation thermique haute performance	-	-	-	-	-	-
Break drop nebulizer Nebulizador anticaída - Nébuliseur anti-goutte	-	-	-	-	-	-
Lightning - Iluminación - Éclairage	LED ON THE DOOR - LED EN LA PUERTA - LED SUR LA PORTE					
Direct injection humidification - Humidificación por inyección directa - Humidification par injection directe	◆	◆	◆	◆	◆	–
Boiler humidification Humidificación por caldera - Humidification par chaudière	-	-	-	-	-	-
Opening door - Apertura de la puerta - Ouverture de la porte	NOT REVERSIBLE - NO REVERSIBLE - NON RÉVERSIBLE					
Reversing fan - Ventilador reversible - Ventilateur réversible	◆	◆	◆	-	-	-
Heavy duty reversing fan Ventilador reversible de uso intensivo - Ventilateur réversible intensif	◆	◆	◆	-	-	-
Phase cut speed control - Control de velocidad por corte de fase Contrôle de vitesse par découpage de phase	-	-	-	-	-	-
Inverter speed control - Control de velocidad por inversor Contrôle de vitesse par variateur (inverter)	–	–	–	–	–	–

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ASTANA & OTTAWA

BLAST CHILLERS LOW ENVIRONMENTAL IMPACT AND OUTSTANDING ENERGY PERFORMANCE



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

Venix presents a new generation of high-tech blast chillers: ASTANA & OTTAWA, developed to meet the needs of gastronomy, pastry, ice-cream, and bakery professionals. Featuring an innovative refrigeration circuit engineered in-house, they ensure faster chilling, over 30% energy savings, and improved kitchen efficiency, boosting both food quality and profitability. Now powered by natural R290 gas, fully F-Gas compliant, these chillers offer ultra-low environmental impact and outstanding energy performance. Sustainable technology. Guaranteed results.

BAJO IMPACTO AMBIENTAL Y RENDIMIENTO ENERGÉTICO EXCEPCIONAL

Venix presenta una nueva generación de abatidores de alta tecnología: ASTANA & OTTAWA, desarrollados para satisfacer las necesidades de los profesionales de la gastronomía, la pastelería, el helado y la panadería. Equipados con un innovador circuito de refrigeración diseñado internamente, garantizan un enfriamiento más rápido, más del 30% de ahorro energético y una mayor eficiencia en la cocina, mejorando tanto lacalidad de los alimentos como la rentabilidad. Ahora funcionan con gas natural R290, totalmente conforme con la normativa F-Gas, ofreciendo un impacto ambiental mínimo y un rendimiento energético excepcional. Tecnología sostenible. Resultados garantizados.

FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE EXCEPTIONNELLE

Venix présente une nouvelle génération de cellules de refroidissement haute technologie: ASTANA & OTTAWA, développées pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie, de la pâtisserie, de la glace et de la boulangerie. Dotées d'un circuit de réfrigération innovant conçu en interne, elles garantissent un refroidissement plus rapide, plus de 30% d'économies d'énergie et une meilleure efficacité en cuisine, améliorant à la fois la qualité des aliments et la rentabilité. Désormais alimentées par du gaz naturel R290, entièrement conformes à la réglementation F-Gas, ces cellules offrent un impact environnemental ultra-faible et des performances énergétiques exceptionnelles. Technologie durable. Résultats garantis.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ASTANA - BLAST CHILLERS LINE

2,4" LCD DIGITAL CONTROL



Digital Control



BLAST CHILLERS

	AST05EVF	AST05HGB	AST10SEVF*
Outside dimension (WxDxH) Medidas exteriores (AxFxH) - Dimensions extérieures (LxPxH)	760 x 691 x 888/818** mm	760 x 691 x 888/818** mm	792 x 760 x 1465
Package dimensions (WxDxH) Medidas de embalaje (AxFxH) - Dimensions de l'emballage (LxPxH)	800 x 750 x 1070	800 x 750 x 1070	830 x 800 x 1790
Weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	82	82	128
Packaged Weight (kg) - Peso embalado (kg) - Poids emballé (kg)	97	97	148
Load capacity - Capacidad de carga - Capacité de charge	5 trays 600x400 - GN1/1	5 trays 600x400 - GN1/1	10 trays 600x400 - GN 1/1
Trays spacing (mm) Distancia entre bandejas (mm) - Espacement des plaques (mm)	68 mm	68 mm	68 mm
Voltage / Frequency Tensión / Frecuencia - Tension / Fréquence	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz
Cooling capacity*** Capacidad de enfriamiento*** - Puissance frigorifique***	1660 W	1660 W	2773/3373 W
Capacity per cycle - Capacidad por ciclo - Capacité par cycle	20 kg +90°>+3°C 13 kg +90°> -18°C	20 kg +90°>+3°C 13 kg +90°> -18°C	35 kg +90°>+3°C 20 kg +90°> -18°C
Refrigerant Gas - Gas refrigerante - Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Max absorbed current Corriente máx. absorbida - Courant absorbé maximal	950 W	950 W	1700/2000 W
Max absorbed power Potencia máxima absorbida - Puissance absorbée maximale	5A	5A	7/8 A
Insulation thickness (mm) Espesor de aislamiento (mm)- Épaisseur d'isolation (mm)	60 mm	60 mm	60 mm
Soft & Hard Blast Chilling Abatimiento rápido con ciclos soft y hard - Refroidissement Soft & Hard	◆	◆	◆
Soft & Hard Deep Freezing Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard - Surgélation Soft & Hard	◆	◆	◆
Core probe or timed cycle Sonda corazón o ciclo cronometrado - Sonde à cœur ou cycle minuté	◆	◆	◆
Storage at the end of each cycle Almacenamiento al final de cada ciclo - Stockage à la fin de chaque cycle	◆	◆	◆
Automatic defrost - Desescarche automático - Dégivrage automatique	◆	◆	◆
Core probe - Sonda corazón - Sonde à cœur	◆	◆	◆
Options - Opciones - Options			
Core probe - Sonda corazón - Sonde à cœur	◇	◇	◇
Hot Gas Defrost Desescarche por gas caliente - Dégivrage par gaz chaud	◇	◆	◇
HACCP Control - Control APPCC - Contrôle HACCP	◇	◇	◇
Pivoting Wheels kit Kit de ruedas giratorias - Kit roulettes pivotantes	◇	◇	◇
Oven Coupling kit Kit de acoplamiento para horno - Kit de couplage pour four	◇	◇	◇
Sanitisation kit - Kit de higienización - Kit d'assainissement	◇	◇	◇

*Available from October 2026 - Disponible a partir de octubre de 2026 - Disponible à partir d'octobre 2026

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch







AST10SHGB*	AST10EVF*	AST10HGB*	AST15EVF*	AST15HGB*
792 x 760 x 1465	792 x 760 x 1465	792 x 760 x 1465	792 x 760 x 1790	792 x 760 x 1790
830 x 800 x 1790	830 x 800 x 1790	830 x 800 x 1790	910 x 910 x 2090	910 x 910 x 2090
128	128	128	161	161
148	148	148	225	225
10 trays 600x400 - GN 1/1	10 trays 600 x 400 - GN 1/1	10 trays 600 x 400 - GN 1/1	15 trays 600 x 400 - GN 1/1	15 trays 600 x 400 - GN 1/1
68 mm	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm
220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz
2773/3373 W	5546/6746 W	5546/6746 W	5546/6746 W	5546/6746 W
35 kg +90°>+3°C	40 kg +90°>+3°C	40 kg +90°>+3°C	40 kg +90°>+3°C	40 kg +90°>+3°C
20 kg +90°> -18°C	25 kg +90°> -18°C	25 kg +90°> -18°C	25 kg +90°> -18°C	25 kg +90°> -18°C
R290	R290	R290	R290	R290
1700/2000 W	3100/3500 W	3100/3500 W	3100/3550 W	3100/3550 W
7/8 A	13/15 A	13/15 A	13/15 A	13/15 A
60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◇	◇	◇	◇	◇
◆	◇	◆	◇	◆
◇	◇	◇	◇	◇
◇	◇	◇	◇	◇
◇	◇	◇	◇	◇
◇	◇	◇	◇	◇

with alternative 50 mm high feet - con patas alternativas de 50 mm de altura - avec pieds alternatifs de 50 mm de hauteur * Evap -10°, Cond. 45

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

OTTAWA BLAST CHILLERS LINE

DIGITAL CONTROL

NEW



Digital Control mod. OTT033



BLAST CHILLERS

OTT033EVF

Outside dimension (WxDxH) - Medidas exteriores (AxFxH) Dimensions extérieures (LxPxH)	653 x 640 x 418 mm
Package dimensions (WxDxH) - Medidas de embalaje (AxFxH) - Dimensions de l'emballage (LxPxH)	735 x 675 x 570 mm
Weight (kg) - Peso (kg) - Poids (kg)	50 kg
Packaged Weight (kg) - Peso embalado (kg) - Poids emballé (kg)	60 kg
Load capacity - Capacidad de carga - Capacité de charge	3 trays GN 2/3
Trays spacing (mm) - Distancia entre bandejas (mm) - Espacement des plaques (mm)	85 mm
Voltage / Frequency - Tensión / Frecuencia - Tension / Fréquence	220-240V 1N~- 50/60Hz
Cooling capacity* - Capacidad de enfriamiento* - Puissance frigorifique*	895W
Capacity per cycle - Capacidad por ciclo - Capacité par cycle	10 kg +90°C+3°C 6 kg +90°C-18°C
Refrigerant Gas - Gas refrigerante - Gaz réfrigérant	R290
Max absorbed current - Corriente máx. absorbida - Courant absorbé maximal	3,5A
Max absorbed power - Potencia máxima absorbida - Puissance absorbée maximale	600 W
Insulation thickness (mm) - Espesor de aislamiento (mm)- Épaisseur d'isolation (mm)	50 mm
Soft & Hard Blast Chilling - Abatimiento rápido con ciclos - soft y hard - Refroidissement Soft & Hard	◆
Soft & Hard Deep Freezing - Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard - Surgélation Soft & Hard	◆
Core probe or timed cycle - Sonda corazón o ciclo cronometrado - Sonde à cœur ou cycle minuté	◆
Storage at the end of each cycle - Almacenamiento al final de cada ciclo - Stockage à la fin de chaque cycle	◆
Raw fish freezing - Congelación de pescado crudo - Congélation de poisson cru	-
Ice Cream - Helado - Glace	-
Recipes - Recetas - Recettes	-
Hot Gas Defrost - Desescarchado por gas caliente - Dégivrage par gaz chaud	-
Core probe - Sonda corazón - Sonde à cœur	-

Options - Opciones - Options	
Core probe - Sonda corazón - Sonde à cœur	◇
Defrost - Desescarchado - Dégivrage	-
Bluetooth - Bluetooth - Bluetooth	-
Heated Core Probe - Sonda corazón calentada - Sonde à cœur chauffée	-
Pivoting Wheels kit - Kit de ruedas giratorias - Kit roulettes pivotantes	-
Oven Coupling kit - Kit de acoplamiento para horno - Kit de couplage pour four	-
Sanitisation kit - Kit de higienización - Kit d'assainissement	-

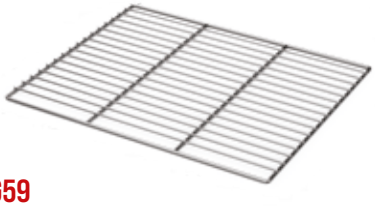
* Evap -10°, Cond. 45

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible



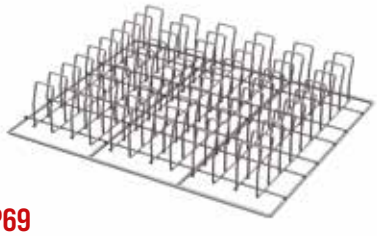
GRIDS & TRAYS **GN 2/1**

GN 2/1 REJILLAS Y BANDEJAS - GN 2/1 GRILLES ET PLAQUES



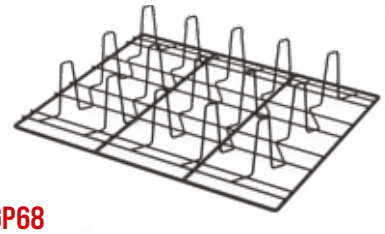
GG59

GRID GN 2/1 FLAT AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 2/1 PLANA AISI304
GRILLE GN 2/1 PLATE AISI304



GP69

GRILL RIBS GN 2/1 AISI304 9PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA RIBS 2/1 AISI304 9 PIEZAS
GRILLE Á CÔTELETTES GN 2/1 AISI304 9 PCS



GP68

GRILL CHICKEN GN 2/1 AISI304 NONST. 15PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA POLLO 2/1 AISI304
ANTI ADHERENTE 15 PIEZAS
GRILLE Á POULET GN 2/1 AISI304 ANTIADHÉSIVE 15 PCS



GP62

CONTAINER GN 2/1 H40 AISI304
CONTENEDOR GASTRONOMICO 2/1 H40 AISI304
RÉCIPIENT GN 2/1 H40 AISI304



GP63

CONTAINER GN 2/1 H40 PERFORATED AISI304
CONTENEDOR GASTRONOMICO 2/1 H40 CALADO AISI304
RÉCIPIENT GN 2/1 H40 PERFORÉ AISI304

GRIDS & TRAYS **GN 1/1**

GN 1/1 REJILLAS Y BANDEJAS - GN 1/1 GRILLES ET PLAQUES



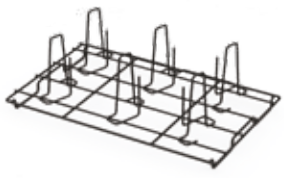
GG33

GRID GN 1/1 FLAT AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 1/1 PLANA AISI304
GRILLE GN 1/1 PLATE AISI304



GG46

GRID GN 1/1 FLAT CHROME
REJILLA GASTRONOMICA 1/1 PLANA CROMADA
GRILLE GN 1/1 PLATE CHROMÉE AISI304



GP66

GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK. 6PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA POLLO 1/1 AISI304 ANTI ADHERENTE 6 PIEZAS
GRILLE Á POULET GN 1/1 AISI304 ANTIADHÉSIVE 6 PCS



GP70

GREASE CONTAINER GN 1/1 AISI304
CONTENEDOR GRASTRONOMICO PARA GRASA 1/1AISI304
RÉCIPIENT À GRAISSE GN 1/1 AISI304



GP58

GRILL SKEWERS GN 1/1 AISI304
ASADOR GASTRONOMICO PARA ESPETOS/PINCHOS /1 AISI304
GRILLE Á BROCHETTES GN 1/1 AISI304



GP36

GRILL GN 1/1 FLAT ENAMEL
ASADOR GASTRONOMICO 1/1 PLANO ENLOZADO
GRILLE GN 1/1 PLATE ÉMAILLÉE

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

GRIDS & TRAYS **GN 1/1**

GN 1/1 REJILLAS Y BANDEJAS - GN 1/1 GRILLES ET PLAQUES



GP67

GRILL RIBS GN 1/1 AISI304 NONSTICK 6PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA RIBS 1/1 AISI304 ANTI ADHERENTE 9PIEZAS
GRILLE Á CÔTELETTES ANTIADHÉSIVE GN 1/1 AISI304 6 PCS



GP45

CONTAINER GN 1/1 H65 PERFORATED AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H65 CALADO AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H65 PERFORÉ AISI304



GP44

CONTAINER GN 1/1 H65 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H65 AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H65 AISI304



GP42

CONTAINER GN 1/1 H40 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H40 AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H40 AISI304



GP21

TEFLON-COATED ALUMINUM TRAY GN 1/1 H40
BANDEJA DE ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO DE TEFLÓN GN 1/1 H40
PLATEAU EN ALUMINIUM REVÊTU DE TÉFLON GN 1/1 H40



GP25

TEFLON-COATED ALUMINUM TRAY GN 1/1 H65
BANDEJA DE ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO DE TEFLÓN GN 1/1 H65
PLATEAU EN ALUMINIUM REVÊTU DE TÉFLON GN 1/1 H65



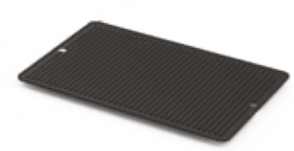
GP43

CONTAINER GN 1/1 H40 PERFORATED AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H40 CALADO AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H40 PERFORÉ AISI304



GP31

TRAY AIR-FRY GN 1/1 AISI304
BANDEJA GASTRONOMICA AIR-FRY 1/1 AISI304
PLAQUE AIR-FRY GN 1/1 AISI304



GP38

TRAY GRILL & ROAST GN 1/1 ALUM. NONSTICK
BANDEJA GRILL Y ASADO GN 1/1 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
PLAQUE GRILL & RÔTI GN 1/1 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM



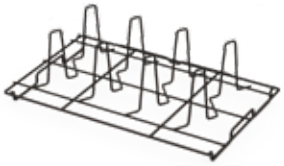
GP23

TEFLON-COATED ALUMINUM TRAY GN 1/1 H20
BANDEJA DE ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO DE TEFLÓN GN 1/1 H20
PLATEAU EN ALUMINIUM REVÊTU DE TÉFLON GN 1/1 H20



GP84

EGG TRAY GN 1/1 ALUMINUM NONSTICK 11 MOULDS
BANDEJA PARA HUEVOS GN 1/1 DE ALUMINIO ANTIADHERENTE, 11 MOLDES
PLAQUE À ŒUFS GN 1/1 EN ALUMINIUM ANTIADHÉSIVE, 11 MOULES



GP65

GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK 8PC
ASADOR GASTRONOMICO PARA POLLO 1/1 AISI304 ANTI ADHERENTE 8 PIEZAS
GRILLE Á POULET GN 1/1 AISI304 ANTIADHÉSIVE 8 PCS



GP37

TRAY BAKING GN 1/1 FLAT ALUM.+NONSTICK
BANDEJA GASTRONOMICA PARA HORNEADO 1/1 PLANA ALUMINIO + ANTI ADHERENTE
PLAQUE DE CUISSON GN 1/1 PLATE ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

GRIDS & TRAYS **600 X 400**

600 X 400 REJILLAS Y BANDEJAS - 600 X 400 GRILLES ET PLAQUES



PG10

GRID 600X400 FLAT CHROME
REJILLA CROMADA PLANA 600X400
GRILLE 600X400 PLATE CROMÉE



GP75

GREASE CONTAINER 600X400 AISI304
CONTENEDO PARA GRASA 600X400 AISI304
RÉCIPIENT À GRAISSE 600X400 AISI304



PT13

TRAY 600X400 ALUMINUM
BANDEJA 600X400 ALUMINIO
PLAQUE 600X400 EN ALUMINUM



PT14

TRAY 600X400 ALUMINUM NONSTICK
BANDEJA 600X400 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
PLAQUE 600X400 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM



PT15

TRAY 600X400 PERFORATED ALUM. NONSTICK
BANDEJA 600X400 CALADA ALUMINIO ANTI ADHERENTE
PLAQUE 600X400 PERFORÉ ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM



PT12

TRAY 600X400 PERFORATED ALUMINUM
BANDEJA 600X400 CALADA ALUMINIO
PLAQUE 600X400 PERFORÉ EN ALUMINUM



PT10

TRAY BAGUETTE 600X400 PERFORATED ALUM.
BANDEJA PARA BAGHETTE 600X400 CALADA ALUMINIO
PLAQUE Á BAGUETTE 600X400 PERFORÉ EN ALUMINUM

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

GRIDS & TRAYS **GN 2/3**

GN 2/3 REJILLAS Y BANDEJAS - GN 2/3 GRILLES ET PLAQUES



GG55

GRID GN 2/3 FLAT AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 2/3 PLANA AISI304
GRILLE GN 2/3 PLATE AISI304



GP57

TRAY AIR-FRY GN 2/3 AISI304
BANDEJA GASTRONOMICA AIR-FRY 2/3 AISI304
PLAQUE AIR-FRY GN 2/3 AISI304



GP50

CONTAINER GN 2/3 H20 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H20 AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H20 AISI304



GP54

CONTAINER GN 2/3 H65 PERFORATED AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H65 CALADO AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H65 PERFORÉ AISI304



GP52

CONTAINER GN 2/3 H40 PERFORATED AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H40 CALADO AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H40 PERFORÉ AISI304



GP53

CONTAINER GN2/3 H65 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H65 AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H65 AISI304



GP51

CONTAINER GN 2/3 H40 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H40 AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H40 AISI30

GRIDS & TRAYS **460 X 340 / 450 X 340**

460 X 340 / 450 X 340 REJILLAS Y BANDEJAS - 460 X3 40 / 450 X 340 GRILLES ET PLAQUES



PT55

TRAY 460X340 ALUMINUM NONSTICK
BANDEJA 460X340 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
PLAQUE 460X340 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM



PT30

TRAY 460X340 ALUMINUM
BANDEJA 460X340 ALUMINIO
PLAQUE 460X340 EN ALUMINUM



PT35

TRAY 460X340 PERFORATED ALUMINUM
BANDEJA 460X340 CALADA ALUMINIO
PLAQUE 460X340 PERFORÉ EN ALUMINUM



PT33

TRAY 450X340 PERFORATED ALUMINUM
BANDEJA 450X340 CALADA ALUMINIO
PLAQUE 450X340 PERFORÉ EN ALUMINUM



PT32

TRAY 350X260 ALUMINUM
BANDEJA 350X260 ALUMINIO
PLAQUE 350X260 EN ALUMINUM



PT31

TRAY 450X340 ALUMINUM
BANDEJA 450X340 ALUMINIO
PLAQUE 450X340 EN ALUMINUM



PG12

GRID 450X340 FLAT CHROME
REJILLA CROMADA PLANA 450X340
GRILLE 450X240 PLATE CROMÉE



PT29

TRAY 450x340 ALUMINUM NONSTICK
BANDEJA 450X340 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
PLAQUE 450X340 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM



PT34

TRAY 450X340 ALUMINUM PERFORATED NONSTICK
BANDEJA 450X340 ALUMINIO CALADO ANTI ADHERENTE
PLAQUE 450X340 PERFORÉ ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM



PG11

GRID 460X340 FLAT CHROME
REJILLA CROMADA PLANA 460X340
GRILLE 460X340 PLATE CROMÉE



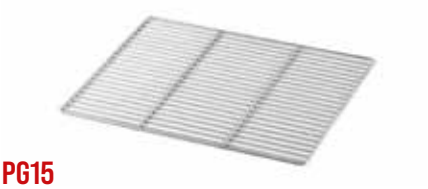
PG13

GRID 360X260 FLAT CHROME
REJILLA CROMADA PLANA 360X260
GRILLE 360X260 PLATE CROMÉE

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

GRIDS & TRAYS FULL SIZE **660 X 460**

600 X 400 REJILLAS Y BANDEJAS - 600 X 400 GRILLES ET PLAQUES



PG15

GRID FULL SIZE FLAT CHROME
REJILLA CROMADA PLANA TAMAÑO GRANDE
GRILLE PLATE CHROMÉE TAILLE GRANDE



PG16

GRID FULL SIZE FLAT AISI304
REJILLA PLANA TAMAÑO GRANDE AISI304
GRILLE PLATE AISI304 TAILLE GRANDE



PG12

GRID HALF SIZE FLAT CHROME
REJILLA CROMADA PLANA TAMAÑO MEDIO
GRILLE PLATE CHROMÉE TAILLE MOYENNE

TRAY HOLDERS

PORTA-BANDEJAS - SUPPORTS DE PLATEAUX



GR006

4 GN 2/3 TRAY HOLDER FOR TORCELLO (2 units)
SOPORTE PARA 4 BANDEJAS GN 2/3 PARA TORCELLO (2 unidades)
ÉCHELLE À PLAQUES POUR TORCELLO (2 unités) 4 GN 2/3



GR034

3 GN 2/3 TRAY HOLDER FOR TORCELLO (2 units)
SOPORTE PARA 3 BANDEJAS GN 2/3 PARA TORCELLO (2 unidades)
ÉCHELLE À PLAQUES POUR TORCELLO (2 unités) 3 GN 2/3

ACCESSORIES FOR **OVENS**

ACCESORIOS PARA HORNOS - ACCESSOIRES POUR FOURS

CORE PROBE SONDA CORAZÓN - SONDE À CŒUR



CP32

CORE PROBE FOR VNXT7C
SONDA CENTRAL PARA VNXT7C
SONDE À CŒUR POUR VNXT7C



CP1

CORE PROBE FOR SQD00/D0C - CPDG0/DGC
SONDA CENTRAL PARA SQD00/D0C - CPDG0/DGC
SONDE À CŒUR POUR SQD00/D0C - CPDG0/DGC



CP4

SOUS VIDE PROBE FOR SQDG -CPDG
SONDA PARA SOUS-VIDE PARA SQDG - CPDG
SONDE SOUS-VIDE POUR SQDG - CPDG



CP34

SOUS VIDE PROBE FOR VNXT7C
SONDA PARA SOUS-VIDE PARA VNXT7C
SONDE SOUS-VIDE POUR VNXT7C

SMOKER

AHUMADOR - FUMOIR



SMK02

UNIVERSAL SMOKER
AHUMADOR UNIVERSAL
FUMOIR UNIVERSEL

KIT WHEELS

KIT DE RUEDAS - KITS ROUES



R100

KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR PROOFER - H100 MM
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA HORNOS - HA100 MM
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR FOURS - H100 MM

WATER SOFTNERS

ABLANDADOR DE AGUA - ADOUCISSEUR D'EAU



WS10

WATER SOFTENER CAP
TAPA PARA ABLANDADOR DE AGUA
PROTECTION DE L'ADOUCISSEUR D'EAU



WS11

WATER SOFTENER 3.5
ABLANDADOR DE AGUA 3.5
ADOUCISSEUR D'EAU 3.5



WS12

WATER SOFTENER 7.0
ABLANDADOR DE AGUA 7.0
ADOUCISSEUR D'EAU 7.0

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ACCESSORIES FOR **OVENS**

ACCESORIOS PARA HORNOS - ACCESSOIRES POUR FOURS

WATER PUMP BOMBA DE AGUA - POMPE À EAU



WP (50Hz)

ELECTRIC WATER PUMP
POMPE À EAU ÉLECTRIQUE
BOMBA DEL AGUA ELÉCTRICA

WP60 (60Hz)

ELECTRIC WATER PUMP
POMPE À EAU ÉLECTRIQUE
BOMBA DEL AGUA ELÉCTRICA



WPA

WATER PRESSURE ADAPTOR
ADAPTATEUR DE PRESSION D'EAU
ADAPTADOR DE PRESIÓN DE AGUA



SWP01 (50Hz)

WATER PUMP + 7 LITRE STAINLESS STEEL WATER CONTAINER
POMPE A EAU + RESERVOIR D'EAU EN ACIER INOXYDABLE DE 7 LITRES
BOMBA DE AGUA + RECIPIENTE PARA AGUA DE ACERO INOXIDABLE DE 7 LITROS

SWP02 (60Hz)

WATER PUMP + 7 LITRE STAINLESS STEEL WATER CONTAINER
POMPE A EAU + RESERVOIR D'EAU EN ACIER INOXYDABLE DE 7 LITRES
BOMBA DE AGUA + RECIPIENTE PARA AGUA DE ACERO INOXIDABLE DE 7 LITROS

BURNER NOZZLE ASSEMBLY for SQUERO GAS OVENS

CONJUNTO DE BOQUILLAS PARA QUEMADORES DE HORNOS SQUERO A GAS
KIT BUSES POUR BRÛLEUR FOURS GAZ SQUERO



GAS01

BURNER NOZZLE FOR SQUERO GAS OVENS SQ04A-SQ05A
CONJUNTO DE BOQUILLAS PARA QUEMADORES DE HORNOS SQUERO A GAS SQ04A-SQ05A
KIT BUSES POUR BRÛLEUR FOURS GAZ SQUERO SQ04A-SQ05A

GAS02

BURNER NOZZLE FOR SQUERO GAS OVENS SQ06A-SQ07A
CONJUNTO DE BOQUILLAS PARA QUEMADORES DE HORNOS SQUERO A GAS SQ06A-SQ07A
KIT BUSES POUR BRÛLEUR FOURS GAZ SQUERO SQ06A-SQ07A

GAS03

BURNER NOZZLE FOR SQUERO GAS OVENS SQ10A-SQ12A
CONJUNTO DE BOQUILLAS PAARA QUEMADORES DE HORNOS SQUERO A GAS SQ10A-SQ12A
KIT BUSES POUR BRÛLEUR FOURS GAZ SQUERO SQ10A-SQ12A

SHOWER KIT

KIT DUCHA
KIT DOUCHETTE



S1

SHOWER KIT
KIT DUCHA
KIT DOUCHETTE

SYPHON KIT

KIT SIFÓN - KIT SIPHON



KIT00182

SYPHON KIT VENEXIA
KIT PARA SIFÓNES HIDRÁULICOS VENEXIA
KIT SIPHON VENEXIA



KIT00018

SYPHON KIT SQ-CP
KIT PARA SIFÓNES HIDRÁULICOS SQ-CP
KIT SIPHON SQ-CP



KIT00019

SYPHON KIT RIALTO
KIT PARA SIFÓN HIDRÁULICO RIALTO
KIT SIPHON RIALTO

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ACCESSORIES FOR **OVENS**

ACCESORIOS PARA HORNOS - ACCESSOIRES POUR FOURS

AIR REDUCTION

REDUCTOR DE AIRE - RÉDUCTION D'AIR



RID03

AIR FLOW REDUCTION KIT (CAMPIELLO-SQUERO)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE (CAMPIELLO-SQUERO)
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR (CAMPIELLO-SQUERO)

RID06

AIR FLOW REDUCTION KIT T032, T033, T043 (EXCEPT M0)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE T032, T033, T043 (EXCLUIDO M0)
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR T032, T033, T043
(À L'EXCLUSION DU M0)

RID07

AIR FLOW REDUCTION KIT T03, T04 (EXCEPT M0)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE T03, T04 (EXCLUIDO M0)
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR T03, T04 (À L'EXCLUSION DU M0)

RID08

AIR FLOW REDUCTION KIT B04, B043
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE B04, B043
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR B04, B043

DETERGENT

DETERGENTE - DÉTERGENT



DT1

DETERGENT 750 ML.
DETERGENTE 750 ML
DÉTERGENT 750 ML



DT2

DETERGENT 6 KG.
DETERGENTE 6 KG
DÉTERGENT 6 KG



DT4

DETERGENT 10 KG.
DETERGENTE 10 KG
DÉTERGENT 10 KG

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

TRAY HOLDERS FOR SQUERO OVENS

PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO
SUPPORTS DE PLATEAUX POUR FOURS SQUERO



IXSQ28

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 5 TRAYS GN 1/1 - SS WIRE GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 5 BANDEJAS GN 1/1 – HILO INOX GASTRONOMÍA – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 70 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 5 PLAQUES GN 1/1 – FIL INOX GASTRONOMIE – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 70 MM

IXSQ29

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 7 TRAYS GN 1/1 - SS WIRE GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 7 BANDEJAS GN 1/1 – HILO INOX GASTRONOMÍA – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 70 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 7 PLAQUES GN 1/1 – FIL INOX GASTRONOMIE – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 70 MM

IXSQ30

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 12 TRAYS GN 1/1 - SS WIRE GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 12 BANDEJAS GN 1/1 – HILO INOX GASTRONOMÍA – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 70 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 12 PLAQUES GN 1/1 – FIL INOX GASTRONOMIE – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 70 MM



IXSQ34

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 5 TRAYS GN 1/1 - SHEET GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 5 BANDEJAS GN 1/1 – CHAPA GASTRONOMÍA – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 70 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 5 PLAQUES GN 1/1 – TÔLE GASTRONOMIE – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 70 MM

IXSQ35

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 7 TRAYS GN 1/1 - SHEET GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 7 BANDEJAS GN 1/1 – CHAPA GASTRONOMÍA – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 70 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 7 PLAQUES GN 1/1 – TÔLE GASTRONOMIE – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 70 MM

IXSQ36

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 12 TRAYS GN 1/1 - SHEET GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 12 BANDEJAS GN 1/1 – CHAPA GASTRONOMÍA – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 70 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 12 PLAQUES GN 1/1 – TÔLE GASTRONOMIE – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 70 MM



IXSQ07

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 4 TRAY 600x400 - GN 1/1 - S.S. WIRE UNIVERSAL - TRAY PITCH - H:80
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 4 BANDEJAS 600x400 – GN 1/1 – HILO INOX UNIVERSAL – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 80 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 4 PLAQUES 600x400 – GN 1/1 – FIL INOX UNIVERSEL – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR : 80 MM

IXSQ08

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 6 TRAY 600x400 - GN 1/1 - S.S. WIRE UNIVERSAL - TRAY PITCH - H:80
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 6 BANDEJAS 600x400 – GN 1/1 – HILO INOX UNIVERSAL – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 80 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 6 PLAQUES 600x400 – GN 1/1 – FIL INOX UNIVERSEL – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 80 MM

IXSQ09

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 10 TRAY 600x400 - GN 1/1 - S.S. WIRE UNIVERSAL - TRAY PITCH - H:80
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 10 BANDEJAS 600x400 – GN 1/1 – HILO INOX UNIVERSAL – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 80 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 10 PLAQUES 600x400 – GN 1/1 – FIL INOX UNIVERSEL – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR : 80 MM



IXSQ46

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 4 TRAY 600x400 - SS SHEET PASTRY - TRAY PITCH - H:85
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 4 BANDEJAS 600x400 – CHAPA INOX PASTELERÍA – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 85 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 4 PLAQUES 600x400 – TÔLE INOX PÂTISSERIE – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 85 MM

IXSQ47

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 6 TRAY 600x400 - SS SHEET PASTRY - TRAY PITCH - H:85
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 6 BANDEJAS 600x400 – CHAPA INOX PASTELERÍA – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 85 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 6 PLAQUES 600x400 – TÔLE INOX PÂTISSERIE – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 85 MM

IXSQ48

TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 10 TRAY 600x400 - SS SHEET PASTRY - TRAY PITCH - H:85
SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA SQ 10 BANDEJAS 600x400 – CHAPA INOX PASTELERÍA – PASO DE BANDEJA – ALTURA: 85 MM
SUPPORT PORTE-PLAQUES POUR SQ 10 PLAQUES 600x400 – TÔLE INOX PÂTISSERIE – PAS DE PLAQUE – HAUTEUR: 85 MM

STACKING KITS

KITS DE APILAMIENTO
ENSEMBLES D'EMPILEMENT



SKVNX

STAKING KIT FOR VENEXIA
KIT DE APILADO PARA VENEXIA
KIT D'EMPILAGE POUR VENEXIA

SKS2

STAKING KIT FOR SQUERO GN 2/1
KIT DE APILADO PARA SQUERO GN 2/1
KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO GN 2/1

SKSQ

STAKING KIT FOR SQUERO GN 1/1
KIT DE APILADO PARA SQUERO GN 1/1
KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO GN 1/1

SK7

STACKING KIT FOR SQ053
KIT DE APILADO PARA SQ053
KIT D'EMPILAGE POUR SQ053

SKRI

STAKING KIT FOR RIALTO
KIT DE APILADO PARA RIALTO
KIT D'EMPILAGE POUR RIALTO

SKCP

STAKING KIT FOR CAMPIELLO
KIT DE APILADO PARA CAMPIELLO
KIT D'EMPILAGE POUR CAMPIELLO

SKBR

STAKING KIT FOR BURANO
KIT DE APILADO PARA BURANO
KIT D'EMPILAGE POUR BURANO

SKB43

TACKING KIT FOR B043
KIT DE APILADO PARA B043
KIT D'EMPILAGE POUR B043

SKTO

STAKING KIT FOR TORCELLO T043
KIT DE APILADO PARA TORCELLO T043
KIT D'EMPILAGE POUR TORCELLO T043

SKTC

STAKING KIT FOR TORCELLO T03-T04
KIT DE APILADO PARA TORCELLO T03-T04
KIT D'EMPILAGE POUR TORCELLO T03-T04

SK51

STAKING KIT FOR VERTEX VE04LTDALR0
KIT DE APILADO PARA VERTEX VE04LTDALR0
KIT D'EMPILAGE POUR VERTEX VE04LTDALR0

SK52

STAKING KIT FOR VERTEX VE043LTHAER0
KIT DE APILADO PARA VERTEX VE043LTHAER0
KIT D'EMPILAGE POUR VERTEX VE043LTHAER0

SK53

STAKING KIT FOR VERTEX VE04LTDALRC
KIT DE APILADO PARA VERTEX VE04LTDALRC
KIT D'EMPILAGE POUR VERTEX VE04LTDALRC

SKDK01

STACKING KIT FOR SQUERO DECK 600X400
KIT DE APILADO PARA SQUERO DECK 600X400
KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO DECK 600X400

SKDK02

STACKING KIT FOR SQUERO DECK 2 X 600X400
KIT DE APILADO PARA SQUERO DECK 2 X 600X400
KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO DECK 2 X 600X400

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ACCESSORIES FOR **BLAST CHILLERS**

ACCESORIOS PARA ABATIDORES - ACCESSOIRES POUR CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE



SK54

STACKING KIT AST05/SQUERO
KIT DE APILADO PARA AST05/SQUERO
KIT D'EMPILAGE POUR AST05/SQUERO



SK55

STACKING KIT AST05/VENEXIA
KIT DE APILADO PARA AST05/VENEXIA
KIT D'EMPILAGE POUR AST05/VENEXIA



SK43

STACKING KIT KODIAK - SQUERO
KIT DE APILADO PARA KODIAK - SQUERO
KIT D'EMPILAGE POUR KODIAK - SQUERO



R80

KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE H80
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO H80
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN H80



R100

KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE H100
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO H100
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN H100

HCCPKDA

KIT HCCP
KIT HCCP
KIT HCCP



PG10

GRID 600X400 FLAT CHROME
REJILLA CROMADA PLANA 600X400
GRILLE 600X400 PLATE CROMÉE



GG33

GRID GN 1/1 FLAT AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 1/1 PLANA AISI304
GRILLE GN 1/1 PLATE AISI304



GG55

GRID GN 2/3 FLAT AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 2/3 PLANA AISI304
GRILLE GN 2/3 PLATE AISI304

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

PRODUCT COMPARISON TABLES

TABLAS COMPARATIVAS DE PRODUCTOS - TABLEAUX COMPARATIFS DES PRODUITS

To support your decision-making process, the following tables offer a comprehensive comparison of Venix core professional ovens. They present essential features, capacities, and technical specifications across the different models in a clear and accessible format.

Para respaldar su proceso de toma de decisiones, las siguientes tablas ofrecen una comparación completa de los hornos profesionales principales de Venix. Presentan de forma clara y accesible las características esenciales, capacidades y especificaciones técnicas de los distintos modelos.

Afin de vous accompagner dans votre processus de décision, les tableaux suivants offrent une comparaison complète des fours professionnels principaux de Venix. Ils présentent de manière claire et accessible les caractéristiques essentielles, les capacités et les spécifications techniques des différents modèles.





TECHNOLOGIES TECNOLOGÍA - TECHNOLOGIE	VENEXIA T7C	SQUERO TCC
Double/Triple Glass - Vidro doble/triple - Verre double/triple	TRIPLE - TRIPLE - TRIPLE	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE
Type of display - Tipo de pantalla - Type d'affichage	TOUCH 7" - PANTALLA TÁCTIL DE 7" ÉCRAN TACTILE DE 7"	TOUCH 5" - PANTALLA TÁCTIL DE 5" ÉCRAN TACTILE DE 5"
Fan speed set - Configuración de velocidad del ventilador Réglage de la vitesse du ventilateur	10	2
User recipes book Libro de recetas del usuario - Livre de recettes utilisateur	250	120
VenixCloudCONNECT	◆	-
Net weight - Peso neto - Poids net	(6 TRAYS - BANDEJAS - PLATEAUX)	(6 TRAYS - BANDEJAS - PLATEAUX) 98 KG
Oven Size without handle LxPxH Dimensiones del horno sin tirador LxPxA Dimensions du four sans poignée LxPxH	(6 TRAYS - BANDEJAS - PLATEAUX) 788 x 1019 x 767 mm	(6 TRAYS - BANDEJAS - PLATEAUX) 937 x 893 x 883 mm
AllDayCOOK&CARE	◆	◆
DriveCONTROL	◆	-
Humidification - Humidificación - Humidification	0-100%	0-100%
Automatic washing system Rinse - Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	◆	◆
DryPRO	◆	◆
Chimney control Control de chimenea - Contrôle de la cheminée	MOTORIZED MOTORIZADO - MOTORISE	OPEN | CLOSE ABIERTO | CERRADO - OUVERT | FERMÉ
Second core probe Segunda sonda al corazón - Deuxième sonde à cœur	◆	-

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

PRODUCT COMPARISON TABLES

TABLAS COMPARATIVAS DE PRODUCTOS - TABLEAUX COMPARATIFS DES PRODUITS





TECHNOLOGIES **TECNOLOGÍA - TECHNOLOGIE**	**SQUERO DGC**	**CAMPIELLO DGC**
Double/Triple Glass Vidro doble/triple Verre double/triple	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE	DOUBLE - DOBLE - DOUBLE
Type of display Tipo de pantalla Type d'affichage	2,4" GRAPHIC PANTALLA GRÁFICA DE 2,4" ÉCRAN GRAPHIQUE DE 2,4"	2,4" GRAPHIC PANTALLA GRÁFICA DE 2,4" ÉCRAN GRAPHIQUE DE 2,4"
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador Réglage de la vitesse du ventilateur	5	5
User recipes book Libro de recetas del usuario Livre de recettes utilisateur	100	100
VenixCloudCONNECT	◆	◆
Net weight Peso neto Poids net	(6 TRAYS - BANDEJAS - PLATEAUX) 98 KG	(6 TRAYS - BANDEJAS - PLATEAUX) 98 KG
Oven Size without handle LxPxH Dimensiones del horno sin tirador LxPxA Dimensions du four sans poignée LxPxH	(6 TRAYS - BANDEJAS - PLATEAUX) 937 X 821 X 875 MM	(6 TRAYS - BANDEJAS - PLATEAUX) 817 X 825 X 972 MM
AllDayCOOK&CARE	◇	◇
DriveCONTROL	-	-
Humidification Humidificación Humidification	0-100%	0-100%
Automatic washing system Rinse - Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	◆	◆
DryPRO	0-100%	-
Chimney control Control de chimenea Contrôle de la cheminée	OPEN - ABIERTO - OUVERT	OPEN - ABIERTO - OUVERT

◆ **Standard** - Estándar - Standard ◇ **Optional** - Opción - En option – **Not available** - No disponible - Non disponible

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

PRODUCT COMPARISON TABLES

TABLAS COMPARATIVAS DE PRODUCTOS - TABLEAUX COMPARATIFS DES PRODUITS







TECHNOLOGIES **TECNOLOGÍA - TECHNOLOGIE**	**VERTEX**	**BURANO LV**	**TORCELLO LV**
Chamber material Material de la cámara de cocción Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304	AISI 430	AISI 430
Fast recepies selection button Botón de selección rápida de recetas Bouton de sélection rapide de recettes	12	6	6
Fan speed set Configuración de velocidad del ventilador Réglage de la vitesse du ventilateur	5	2	1
User recipes book Libro de recetas del usuario Livre de recettes utilisateur	100	100	100
VenixCloudCONNECT	◆	◆	◆
Net weight Peso neto Poids net	57 kg	58,6 kg	45 kg
Oven Size without handle LxPxH Dimensiones del horno sin tirador LxPxA Dimensions du four sans poignée LxPxH	(4 TRAYS - BANDEJAS PLATEAUX) 800 X 800 X 561 mm	(4 TRAYS - BANDEJAS PLATEAUX) 800 X 735 X 577 mm	(4 TRAYS - BANDEJAS PLATEAUX) 750 x 705 x 553 mm
Internal Glass thickness Espesor del vidrio interior Épaisseur du verre intérieur	6 mm LOW-E GLASS VIDRIO BAJO EMISIVO VERRE À FAIBLE ÉMISSIVITÉ	6 mm LOW-E GLASS VIDRIO BAJO EMISIVO VERRE À FAIBLE ÉMISSIVITÉ	4 mm
ReverseFLOW	◆	◆	◆
Humidification Humidificación Humidification	0-100%	0-100%	0-100%
Automatic washing system / Rinse Sistema de lavado automático / Enjuague Système de lavage automatique / Rinçage	◇	-	-
DryPRO	◆	-	-
High performance thermal insulation Aislamiento térmico de alto rendimiento Isolation thermique haute performance	◆	◆	-

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

52CAT00028 - CAT. VENIX 2026 EN-SP-FR

VENIX declines all responsibility for inaccuracies in this catalogue and reserves the right to make appropriate changes to the product.
VENIX no se considera responsable de posibles imprecisiones en este catálogo y se reserva el derecho a realizar los cambios que considere apropiados en el producto.
VENIX décline toute responsabilité quant à d'éventuelles inexactitudes dans ce catalogue et se réserve le droit d'apporter les modifications nécessaires aux produits.

studioverde.it



RR Gastro Pro

Votre revendeur Venix en Suisse

Route des Provins 21 · 2087 Cornaux (NE)

Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14

contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

52CAT00028 - CAT.VENIX 2026 EN-SP-FR