



Virtus
THE PURSUIT OF EXCELLENCE

MASTRO
FOODSERVICE EQUIPMENT EVOLUTION

CONVECTION OVENS & COMBI STEAMERS "COOK & CHILL"

HEISSLUFTÖFEN UND KOMBIDÄMPFER "COOK & CHILL"

FORNI E COTTURA VERTICALE "COOK & CHILL"

FOURS À CONVECTION ET À VAPEUR "COOK & CHILL"

HORNOS DE CONVECCIÓN Y DE VAPOR "COOK & CHILL"

BAKERY & PASTRY

BÄCKEREI UND KONDITOREI / PANETTERIA E PASTICCERIA

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE / PANADERÍA Y PASTELERÍA



FOOD SERVICE EQUIPMENT

WORLDWIDE

EXCELLENT PERFORMANCE FOR YOUR KITCHEN.

A perfect synergy of advanced technology and outstanding gastronomic results. Elegant and modern design and meticulous details that offer a completely new cooking experience in which creativity and precision form a harmonious whole.

The b.Tek combi-steamer is equipped with a modern touch panel and guarantees intuitive and versatile operation. Thanks to the numerous cooking programmes, it is possible to fully monitor all cooking phases, which can be adjusted as required to achieve perfect results. An appliance whose versatility will inspire you and provide the perfect conditions for your dishes to turn out perfectly.

b.Tek is an ideal combination of gastronomic tradition and technological innovation, helping you to realise your culinary dreams. Thanks to the developed app, the system can be controlled from any mobile device.





SERIES B.TEK

EXZELLENTLE LEISTUNGEN FÜR IHRE KÜCHE.

Eine perfekte Synergie aus fortschrittlicher Technologie und hervorragenden gastronomischen Ergebnissen.

Elegantes und modernes Design sowie sorgfältige Details, die ein völlig neues Kocherlebnis bieten, in dem Kreativität und Präzision eine harmonische Einheit bilden.

Der Kombidämpfer b.Tek ist mit einem modernen Touchpanel ausgestattet und garantiert eine intuitive und vielseitige Bedienung. Dank der zahlreichen Garprogramme ist die komplette Überwachung aller Zubereitungsphasen möglich, die je nach Bedarf eingestellt werden können, um perfekte Ergebnisse zu erzielen.

Ein Gerät, dessen Vielseitigkeit Sie inspirieren wird und perfekte Voraussetzung für ein optimales Gelingen Ihrer Gerichte bietet.

b.Tek ist eine ideale Kombination aus gastronomischer Tradition und technologischer Innovation und unterstützt Sie bei der Realisierung Ihrer kulinarischen Träume. Dank der entwickelten App kann das System von jedem beliebigen Mobil-Gerät aus gesteuert werden.

EXCELENCIA PARA TU COCINA.

Una sinergia perfecta entre la tecnología más avanzada y prestaciones gastronómicas excepcionales.

Cada detalle de su elegante y moderno diseño ha sido cuidado con mimo y dedicación para ofrecer una experiencia extraordinaria en la que la creatividad y la precisión se encuentran armoniosamente.

El horno profesional b.Tek, equipado con un sofisticado panel de control táctil, ofrece una experiencia de horneado intuitiva y versátil. Gracias a su gran cantidad de funciones de programación de horneado, tendrás un control total sobre cada fase de la preparación, pudiendo personalizarla según diferentes necesidades, garantizando unos resultados impecables.

Déjate inspirar y sorprender por la versatilidad de esta herramienta, que se convertirá en tu aliado más fiel en la búsqueda de la excelencia.

b.Tek, una unión entre tradición gastronómica e innovación tecnológica, para convertir los sueños culinarios en realidad. Además, a través de la app, podrás controlar el sistema desde cualquier dispositivo móvil.

L'EXCELLENCE AU SERVICE DE VOTRE CUISINE.

Une synergie parfaite entre une technologie d'avant-garde et des performances gastronomiques exceptionnelles.

Un design élégant et moderne. Chaque détail a été soigné avec amour et passion pour offrir une expérience extraordinaire, où la créativité et la précision se mêlent harmonieusement.

Doté d'un panneau de commande tactile sophistiqué, le four professionnel b.Tek offre une expérience culinaire intuitive et polyvalente. Grâce aux nombreuses fonctions de programmation de la cuisson, le four vous permet de contrôler totalement chaque phase de la préparation, à travers une personnalisation qui répond aux diverses exigences et qui garantit des résultats impeccables.

Laissez-vous inspirer et surprendre par la polyvalence de cet instrument, il deviendra votre plus fidèle allié dans votre quête de l'excellence.

b.Tek, le mariage de la tradition gastronomique et de l'innovation technologique pour transformer les rêves culinaires en réalité.

Grâce à l'application dédiée, il est possible de contrôler le système depuis n'importe quel dispositif mobile.

L'ECCELLENZA PER LA TUA CUCINA.

Una perfetta sinergia tra tecnologia all'avanguardia e prestazioni gastronomiche eccezionali.

Un design elegante e moderno, ogni dettaglio è stato curato con amore e dedizione per offrire un'esperienza straordinaria, dove creatività e precisione s'incontrano armoniosamente.

Dotato di un sofisticato pannello comandi touch, il forno professionale b.Tek offre un'esperienza culinaria intuitiva e versatile. Grazie alle numerose funzioni di programmazione per la cottura, avrete il controllo completo su ogni fase di preparazione, personalizzandolo secondo le diverse esigenze garantendo risultati impeccabili.

Lasciatevi ispirare e sorprendere dalla versatilità di questo strumento, diventerà il vostro alleato più fedele nella ricerca dell'eccellenza.

b.Tek, un'unione tra tradizione gastronomica e innovazione tecnologica, per trasformare i sogni culinari in realtà.

i Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.



TOUCH

Item code Artikelnummer	BT0623ETRCs	BT0611ETRCs	BT0711ETDCS
Number of dishes Anzahl portionen	28 ÷ 39	40 ÷ 49	50 ÷ 80
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	600x592x642 mm	600x768x642 mm	920x798x820 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	6,3 kW - 6,3 kW - 3,3 kW	6,3 kW - 6,3 kW - 3,3 kW	9,5 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Capacity grids/tray Kapazität roste/bleche	6 X GN 2/3	6 X GN 1/1	7 X GN 1/1
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	60 mm	60 mm	70 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	270°C	270°C	300°C
Humidity Beschwadung	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch
Temperature control Temperatursteuerung	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch
Autom. cleaning function Autom. reinigungsfunktion	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
Single point core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON027	20205SON027	20205SON027
Multi-point core probe Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
Sous vide core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON029	20205SON029	20205SON029

PERSONALISATIONS			
Removable shower Externe Handbrause	13W	13W	13W
Second core probe predisposition Vorrüstung Für Zweiten Kerntemperaturfühler	—	—	14W
Indirect steam (boiler) Indirekter dampf (boiler)	—	—	12B
Special voltages Spezielle spannungen	—	—	
Reverse door opening Umgekehrte türöffnung	—	—	10L
Lowering of drain water (temp. + second probe predis.) Abwasserkühlung + (vorrüstung für zweiten kerntemperaturfühler)	—	—	14K
Second probe predis. + osmosis Vorrüstung für zweiten kerntemperaturfühler + osmose	—	—	14O

ACCESSORIES			
Universal tray holder kit Universeller Blechhalter	—	—	73516SUP001
Cloud subscription (2 years subscription + wifi card) Cloud-Abonnement (2 jahre abonnement)	91590ABC001	91590ABC001	91590ABC001
Oven support Unterbau Kombidämpfer	79517SUP001	69517SUP011	69517SUP002
External shower Externe Handbrause	—	—	20812DOC003
Door triple glazing Tür mit dreifach-verglasung	—	—	73506ASM104
Condensation hood Kondensationshaube	—	—	69514CAP001
Trolley Wagen	—	—	—

COMBI STEAMERS KOMBIDÄMPFER SERIES B.TEK			
			
BT1111ETDCS	BT1021ETDCS	BT2011ETDCS	BT2021ETDCS
80 ÷ 150	150 ÷ 300	150 ÷ 300	300 ÷ 500
920x798x1100 mm	1220x1003x1100 mm	920x798x1866 mm	1220x1003x1851 mm
18,4 kW	33,5 kW	36,5 kW	54,8 kW
380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
11 X GN 1/1	10 X GN 2/1	20 X GN 1/1	20 X GN 2/1
70 mm	70 mm	60 mm	60 mm
1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	2 with autoreverse 2 mit automatischer Umkehrung Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	3 with autoreverse 3 mit automatischer Umkehrung Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt
300°C	300°C	300°C	300°C
Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch
Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch
As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
20205SON027	20205SON027	20205SON027	20205SON027
As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
20205SON029	20205SON029	20205SON029	20205SON029
13W -	13W -	13W -	13W -
14W -	14W -	14W -	14W -
12B -	12B -	12B -	12B -
On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage
10L -	10L -	10L -	10L -
14K -	14K -	14K -	14K -
14O -	14O -	14O -	14O -
73516SUP002 -	73516SUP003 -	—	—
91590ABC001 -	91590ABC001 -	91590ABC001 -	91590ABC001 -
69517SUP003 -	69517SUP005 -	—	—
20812DOC003 -	20812DOC003 -	20812DOC003 -	20812DOC003 -
73506ASM108 -	73506ASM115 -	—	—
69514CAP001 -	—	—	—
—	—	63518CAR013 -	63518CAR014 -

i Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

COMBI STEAMERS
KOMBIDÄMPFER
SERIES B.TEK



DIGITAL			
Item code Artikelnummer	BT0623EDRXJ	BT0611EDRXJ	BT0711EDDXJ
Number of dishes Anzahl portionen	28 ÷ 39	40 ÷ 49	50 ÷ 80
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	600x592x642 mm	600x768x642 mm	920x798x820 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	6,3 kW - 6,3 kW - 3,3 kW	6,3 kW - 6,3 kW - 3,3 kW	9,5 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Capacity grids/tray Kapazität roste/bleche	6 X GN 2/3	6 X GN 1/1	7 X GN 1/1
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	60 mm	60 mm	70 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	3	3	3
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	270°C	270°C	300°C
Humidity Beschwadung	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch
Temperature control Temperatursteuerung	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch
Autom. cleaning function Autom. reinigungsfunktion	13C -	13C -	13C -
Single point core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON027	20205SON027	20205SON027
Multi-point core probe Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	20205SON028	20205SON028	20205SON028
Sous vide core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON029	20205SON029	20205SON029
PERSONALISATIONS			
Removable shower Externe Handbrause	13W -	13W -	13W -
Second core probe predisposition Vorrüstung Für Zweiten Kerntemperaturfühler	-	-	-
Indirect steam (boiler) Indirekter dampf (boiler)	-	-	12B -
Special voltages Spezielle spannungen	-	-	On request / Auf Anfrage
Reverse door opening Umgekehrte türoffnung	-	-	10L -
ACCESSORIES			
Universal tray holder kit Universeller Blechhalter	-	-	73516SUP001 -
Cloud subscription (2 years subscription + wifi card) Cloud-Abonnement (2 jahre abonnement)	91590ABC001 -	91590ABC001 -	91590ABC001 -
Oven support Unterbau Kombidämpfer	79517SUP001 -	69517SUP011 -	69517SUP002 -
External shower Externe Handbrause	-	-	20812DOC003 -
Door triple glazing Tür mit dreifach-verglasung	-	-	73506ASM104 -
Condensation hood Kondensationshaube	-	-	69514CAP001 -
Trolley W agen	-	-	-

BT1111EDDXJ	BT1021EDDXJ	BT2011EDDXJ	BT2021EDDXJ
80 ÷ 150	150 ÷ 300	150 ÷ 300	300 ÷ 500
920x798x1100 mm	1220x1003x1100 mm	920x798x1866 mm	1220x1003x1851 mm
18,4 kW	33,5 kW	36,5 kW	54,8 kW
380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
11 X GN 1/1	10 X GN 2/1	20 X GN 1/1	20 X GN 2/1
70 mm	70 mm	60 mm	60 mm
1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	2 with autoreverse 2 mit automatischer Umkehrung	3 with autoreverse 3 mit automatischer Umkehrung
3	3	3	3
300°C	300°C	300°C	300°C
Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch
Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch
13C -	13C -	13C -	13C -
20205SON027	20205SON027	20205SON027	20205SON027
20205SON028	20205SON028	20205SON028	20205SON028
20205SON029	20205SON029	20205SON029	20205SON029
13W -	13W -	13W -	13W -
-	-	-	-
12B -	12B -	12B -	12B -
On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage
10L -	10L -	10L -	10L -
73516SUP002 -	73516SUP003 -	-	-
91590ABC001 -	91590ABC001 -	91590ABC001 -	91590ABC001 -
69517SUP003 -	69517SUP005 -	-	-
20812DOC003 -	20812DOC003 -	20812DOC003 -	20812DOC003 -
73506ASM108 -	73506ASM115 -	-	-
69514CAP001 -	-	-	-
-	-	63518CAR013 -	63518CAR014 -



i Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

COMBI STEAMERS
KOMBIDÄMPFER
SERIES B.TEK



DIGITAL

Item code Artikelnummer	BT0646EDDXJ	BT1046EDDXJ	BT1646EDDXJ
Number of dishes Anzahl portionen	-	-	-
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	920x798x820 mm	920x798x1100 mm	920x1308x1842 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	9,5 kW	18,4 kW	23,7 kW - 28,2 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Capacity grids/tray Kapazität roste/bleche	6 X 400x600 mm	10 X 400x600 mm	16 X 400x600 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	90 mm	80 mm	88 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	3 with autoreverse 3 mit automatischer Umkehrung
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	3	3	3
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	300°C	300°C	270°C
Humidity Beschadung	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch
Temperature control Temperatursteuerung	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch
Autom. cleaning function Autom. reinigungsfunktion	13C -	13C -	13C -
Single point core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON027	20205SON027	20205SON027
Multi-point core probe Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	20205SON028	20205SON028	20205SON028
Sous vide core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON029	20205SON029	20205SON029
PERSONALISATIONS			
Removable shower Externe Handbrause	13W -	13W -	13W -
Indirect steam (boiler) Indirekter dampf (boiler)	-	-	-
Special voltages Spezielle spannungen	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage
Reverse door opening Umgekehrte türöffnung	10L -	10L -	10L -
ACCESSORIES			
Cloud subscription (2 years subscription + wifi card) Cloud-Abonnement (2 jahre abonnement)	91590ABC001 -	91590ABC001 -	91590ABC001 -
Oven support Unterbau Kombidämpfer	69517SUP002 -	69517SUP003 -	-
External shower Externe Handbrause	20812DOC003 -	20812DOC003 -	-
Door triple glazing Tür mit dreifach-verglasung	73506ASM104 -	73506ASM108 -	-
Condensation hood Kondensationshaube	69514CAP001 -	69514CAP001 -	-
Extractor hood Abzugshaube	-	-	69514CAP005 -
Trolley Wagen			63118CAR011 (trays 400x600) 63118CAR012 (trays 760x460)



Item code Artikelnummer	69517SUP002	69517SUP003	69517SUP005
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	920x800x900mm	920x800x620mm	1220x1000x640mm
Suitable for Geeignet für	BT0711	BT1111	BT1021



Item code Artikelnummer	73590SOV002	79517SUP001
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	920x800x225mm	600x600x880mm
Suitable for Geeignet für	BT0711+BT0711	BT0623



Detergent dispenser
Spülmitteldosierer
20901DET004
10L



Rinse aid dispenser
Klarspüldosierer
20901BRI002
10L



Water softener head
Entkalkerkopf
20807TES006



Water softener litre counter
Literzähler für Entkalker
20807CON003



Water softener cartridge
Entkalkerpatrone
20807CRT004

Water softener predisposition
Vorgesehen für Anschluss von Enthärtungsanlage
79590ADD008

*Water softener: the installation is not complete
*Wasserenthärter: die Installation ist nicht vollständig



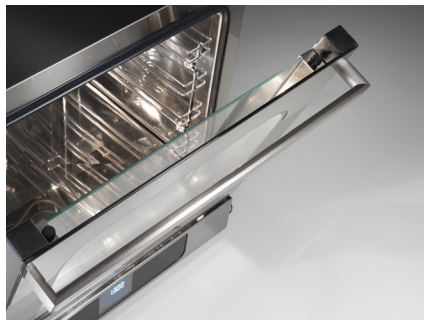


SMALL WITH BIG PERFORMANCE.

Cooking small snacks or frozen products with BRIO has never been so easy.
Small yet powerful professional ovens designed for Bistrot & Bars.

The oven heating element installed inside the cooking chamber, the HT silicone seal, and better ventilation between the panes of glass in the door make BRIO ovens powerful with high performance.

Thanks to their compact dimensions and attractive design, they also fit perfectly into small rooms and create an aesthetic overall picture.



KLEIN MIT GROSSEN LEISTUNGEN.

Dank BRIO wird die Zubereitung von Snacks und TK-Backwaren so einfach wie noch nie. Es handelt sich um kleine, aber leistungsstarke Gastro-Öfen für Bistros & Cafés.

Für die hohe Leistungsfähigkeit der SERIES BRIO sorgen nicht nur die in der Garkammer installierten Heizelemente, sondern auch die Dichtung aus HT-Silikon und eine verbesserte Luftzirkulation zwischen den Türscheiben.

Dank der kompakten Abmessungen und des ansprechenden Designs, passen sie perfekt auch in kleine Räume und bilden ein ästhetisches Gesamtbild.

LE PETIT AUX GRANDES PERFORMANCES.

Cuisiner de petits en-cas ou préparer des produits surgelés à cuire au four n'a jamais été aussi facile avec les BRIO. Petits mais puissants fours professionnels pour bistros et bars.

La résistance du four installée à l'intérieur de la chambre de cuisson, le joint en silicone HT et une meilleure ventilation entre les vitres de la porte font des fours BRIO des appareils puissants et performants.

Leurs dimensions compactes et leur design séduisant leur permettent de s'intégrer parfaitement aux pièces où l'espace est restreint et de s'harmoniser avec les comptoirs ouverts modernes.

PEQUEÑO PERO CON EL RENDIMIENTO DE LOS GRANDES.

Cocinar pequeños aperitivos o regenerar productos horneados congelados nunca ha sido tan fácil como con BRIO. Hornos profesionales pequeños pero potentes, perfectos para bistrós y bares.

La resistencia del horno instalada en el interior de la cámara de horneado, la junta de silicona HT y la ventilación mejorada entre los cristales de la puerta hacen que los BRIO sean potentes y de alto rendimiento.

Sus compactas dimensiones y atractivo diseño les permiten encajar perfectamente en locales con poco espacio y armonizar con los modernos mostradores abiertos.

IL PICCOLO CON LE PERFORMANCE DEL GRANDE.

Cucinare piccoli snack o rigenerare prodotti da forno congelati non sarà mai stato così semplice con i BRIO. Piccoli ma potenti forni professionali adatti a Bistrot & Bar.

La resistenza del forno installata all'interno della camera di cottura, la guarnizione realizzata in silicone HT, una migliore ventilazione tra i vetri della porta, rendono i BRIO potenti e performanti.

Le dimensioni compatte e il design accattivante permettono di adattarsi perfettamente a locali dove gli spazi sono preziosi e di armonizzarsi con i moderni banconi a vista.



i Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.



BRX0443SFAU



BRX0443SMAU



BRX0443SDA



Item code Artikelnummer	BRV0443SFAU	BRV0443SMAU	BRV0443SDA
Version Version	Facile	Multifunzione	Digital
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	558x644x560 mm	558x644x560 mm	558x644x560 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	2,5 kW	2,8 kW	2,8 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50-60 HZ	220-240V 1+N 50-60 HZ	220-240V 1+N 50-60 HZ
Types of trays Backblechtyp	4 X 432x343	4 X 432x343	4 X 432x343
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	68,5 mm	68,5 mm	68,5 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1	1	1
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	1	1	1
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	270°C	270°C	270°C
Temperature control Temperatursteuerung	Manual / Manuell	Manual / Manuell	Electronic / Elektronisch
Water mains humidification Befeuchtung des Wassernetzes	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
Temperature control Befeuchtung mit pumpe	12P	12P	12P
Open door direction Türöffnung	Downward door / Kipptür	Downward door / Kipptür	Downward door / Kipptür

ACCESSORIES			
Support Unterbau kombidämpfer	79517SUP001 -	79517SUP001 -	79517SUP001 -
Container Wanne	79590UMI006 -	79590UMI006 -	79590UMI006 -

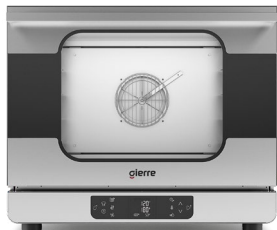
CONVECTION OVENS
KONVEKTIONSÖFEN
SERIES BRIO



BS0464EFRU



BS0464ECRU



BS0464EDR

Item code Artikelnummer	BS0464EFRU	BS0464ECRU	BS0464EDR
Version Version	Facile	Convezione	Digital
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	788x736x681 mm	788x736x681 mm	788x736x681 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	6,3 kW - 6,6 kW - 3,3 kW	6,3 kW - 6,6 kW - 3,3 kW	6,3 kW - 6,6 kW - 3,3 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz
Types of trays Backblechtyp	4 X 600x400 mm	4 X 600x400 mm	4 X 600x400 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	85 mm	85 mm	85 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1 with autoreverse	1 with autoreverse	1 with autoreverse
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	1	1	3
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	270°C	270°C	270°C
Humidity Beschwadung	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
Temperature control Temperatursteuerung	Manual / Manuell	Manual / Manuell	Electronic / Elektronisch

PERSONALISATION			
Other voltage Spezielle Spannungen	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage

ACCESSORIES			
Oven support Unterbau Kombidämpfer	69517SUP006 -	69517SUP006 -	69517SUP006 -
Extractor hood Abzugshaube	69517CAP004 -	69517CAP004 -	69517CAP004 -

Virage

YOUR KITCHEN IS OUR MISSION

LA TUA CUCINA, LA NOSTRA MISSIONE
IHRE KÜCHE IST UNSERE MISSION
NOTRE DOMAINE, C'EST VOTRE CUISINE
NUESTRO AMBIENTE ES LA COCINA



DIGITAL CONTROL

A multifunction digital control system with 99 programs and the possibility of adding a "Self Clean" option.

CONTROLLO DIGITALE

Un sistema di controllo digitale multifunzione con 99 programmi e la possibilità di aggiungere l'opzione "Autopulizia".

COMMANDE NUMÉRIQUE

Une commande numérique riche en fonctionnalités avec 99 programmes et la possibilité d'ajouter l'option d'auto-nettoyage «Self Clean».

DIGITALE STEUERUNG

Ein digitales Multifunktions-Steuerungssystem mit 99 Programmen und der Möglichkeit, eine "Selbstreinigung"-Option hinzuzufügen.

CONTROL DIGITAL

Mando digital con multifuncional y 99 programas y la posibilidad de añadir la opción "autolimpieza".

MANUAL CONTROL

Easy, quick and practical electro-mechanical control.

CONTROLLO MANUALE

Un sistema elettromeccanico facile, veloce e pratico.

COMMANDE MANUELLE

Commande électro-mécanique facile, rapide et pratique.

MANUELLE STEUERUNG

Einfache, schnelle und praktische elektro-mechanische Steuerung.

CONTROL MANUAL

Mando electromecánico, sencillo y rápido.



i Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

MASTRO BAK TECH

Precision, ease of use and practical functionalities are the key features of the **BAK TECH BAKERY & PASTRY** range of digital controlled ovens. These superbly reliable and efficient ovens are specially designed to meet the needs of patisSERIESs, bakeries and restaurants. This modern, smart and essential range guarantees excellent results in terms of precise, even baking while optimising times and consumption. BAK TECH BAKERY & PASTRY ovens offer expert and less experienced professionals the chance to bake top quality products.

Präzision, Benutzerfreundlichkeit und praktische Funktionen sind die Hauptmerkmale der digital gesteuerten Backöfen der SERIES **BAK TECH BÄCKEREI & KONDITOREI**. Diese zuverlässigen und effizienten Backöfen wurden speziell für die Bedürfnisse von Konditoreien, Bäckereien und Restaurants entwickelt und sind ein modernes, intelligentes und unentbehrliches Werkzeug, das hervorragende Ergebnisse im Hinblick auf präzises und gleichmäßiges Backen bei gleichzeitiger Optimierung von Zeiten und Verbrauch garantiert. Die BAK TECH BÄCKEREI & KONDITOREI Öfen bieten sowohl erfahrenen als auch weniger erfahrenen Profis die Möglichkeit, Produkte von höchster Qualität zu backen.

Precisione, facilità d'uso e funzionalità sono le caratteristiche principali dei forni a controllo digitale della gamma **BAK TECH PANETTERIA E PASTICCERIA**. Questi forni affidabili ed efficienti sono stati sviluppati appositamente per soddisfare le esigenze di pasticcerie, panifici e ristoranti e sono uno strumento moderno, intelligente e indispensabile che garantisce ottimi risultati in termini di precisione e uniformità di cottura, ottimizzando tempi e consumi. I forni BAK TECH PANETTERIA E PASTICCERIA offrono a professionisti esperti e meno esperti la possibilità di cuocere prodotti di altissima qualità.

Précision, facilité d'utilisation et fonctions pratiques sont les principales caractéristiques des fours à commande numérique de la série **BAK TECH BOULANGERIE & PÂTISSERIES**. Conçus pour répondre aux besoins des pâtisSERIESs, boulangeries et restaurants, ces fours fiables et efficaces sont des outils modernes, intelligents et indispensables qui garantissent d'excellents résultats en termes de cuisson précise et uniforme, tout en optimisant les temps et les consommations. Les fours BAK TECH BOULANGERIE & PÂTISSERIES offrent aux professionnels, expérimentés ou non, la possibilité de cuire des produits de la plus haute qualité.



Item code Artikelnummer	AIC0151	AIC0150
Tray capacity Kapazität Bleche	10 X 600x400 - GN1/1	6 X 600x400 - GN1/1
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	80 mm	80 mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	15,8	10,6
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	937x890x1211 mm	937x885x875 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	260°C	260°C

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE

MANUAL COOKING	MANUELLES GAREN	DG
Convection cooking	Konvektionsgaren	30°C-260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Dampf-garen und Konvektion	30°C-260°C ◆
Steaming	Dampf-garen	35°C-260°C ◆
Dry air cooking	Heissluft	30°C-260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Delta-T-Garen mit Kerntemperaturfühler	◆
With core probe	Mit Kerntemperaturfühler	◇
Sous vide cooking	Sous-Vide-Garen	-
SPECIAL CYCLES	SPEZIALZYKLEN	
Multi-level mix:	Garen auf mehreren Ebenen:	-
M-OVERNIGHT COOKING	M-ÜBERNACHT-GAREN	◆
M-COOK & HOLD	M-GAREN UND WARMHALTEN	◆
Multi-timer cooking	Multi-Timer-Garen	◆
Proofing	Gärung	◆
Automatic Cooling	Automatisches Kühlen	◆
M-SELF CLEANING SYSTEM	M-SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM	◇
AUTOMATIC COOKING	AUTOMATISCHES GAREN	
M-RECIPE BOOK	M-KOCHBUCH	100 programs ◆
Program can be saved with name and picture	Programm kann mit Namen und Bild gespeichert werden	◆
Overnight automatic cleaning program	Automatisches Nachtreinigungsprogramm	◇
Cooking cycles for each program	Garzyklen für jedes Programm	n°6 ◆

AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	LUFTVERTEILUNG IM GARRAUM	
M-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	M-BI-DIREKTIONALE UMKEHRLÜFTER	◆
Speed control settings	Einstellung der Drehzahlregelung	5 ◆
OTHER FUNCTIONS	ANDERE FUNKTIONEN	
Infinity time	Unendliche Zeiteinstellung	◆
Multi-language software	Mehrsprachige Software	◆
Unit of temperature: F° or C°	Temperaturmesseinheit: F° oder C°	◆
M - LIGHTS Lights integratedin the door	M - LIGHTS In der Tür integrierte Beleuchtung	LED ◆
CONNECTION	VERBINDUNG	
USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	◆
MASTRO-CLOUD	MASTRO-CLOUD	◆
TECHNICAL DETAILS	TECHNISCHE DETAILS	
Internal glass with easy clean system	Innenglas mit Easy-Clean-System	◆
M-BREAK DROP technology for excellent humidity control	M-BREAK DROP Technologie für hervorragende Feuchtigkeitskontrolle	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Thermisch isolierte Struktur (Energieeffizienz)	◆
Inverter technology	Inverter-Technologie	-
External connection for 2nd core probe	Externer Anschluss für zusätzlichen Kerntemperaturfühler	-
Digital water injection control	Digitale Steuerung der Wassereinspritzung	◆

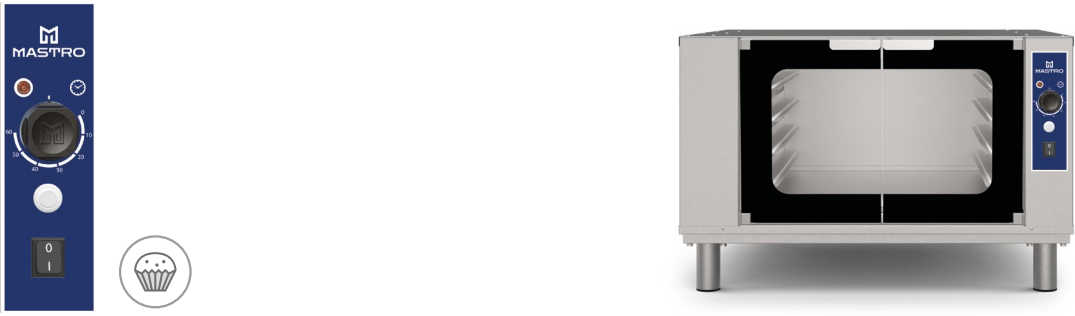
Standard - SERIESnmäßig	◆	Optional - Optional	◇	Not available - Nicht verfügbar	-
-------------------------	---	---------------------	---	---------------------------------	---

DECK OVEN
ETAGENOFEN



Item code Artikelnummer	AIA0001
Tray capacity Kapazität Bleche	1 X 600x400 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	220 mm
Version Version	with refractory stone mit Schamottstein
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50-60 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	3,3
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	937x907x447 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	400 °C

PROOFER
GÄRSCHRANK
SERIES VIRAGE



Item code Artikelnummer	ANZ0033
Model suitable for oven Modell geeignet für Öfen	AIC0150 / AIC0151
Tray capacity Kapazität Bleche	8 X 600x400 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	80 mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50-60 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	2,6
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	935x925x620 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	60 °C

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE

MANUAL COOKING	MANUELLES GAREN	
Static cooking		30°C - 400°C
Mixed steam and static cooking with boiler		30°C - 400°C
SPECIAL CYCLES	SPEZIALZYKLEN	
M-Dry PRO System		◆
AUTOMATIC COOKING	AUTOMATISCHES GAREN	
M-RECIPE BOOK: Program can be saved with name and picture	M-KOCHBUCH: Programm kann mit Namen und Bild gespeichert werden	100 programs
Cooking cycles for each program	Garzyklen für jedes Programm	n°4
OVERLAP SYSTEM	ÜBERLAPPUNGS-SYSTEM	
M-OVERLAP CONNECTION with ovens	M-ÜBERLAPPUNG mit Öfen	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's proofers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Gärschränken	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's stand	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Ständer	◇
OTHER FUNCTIONS	ANDERE FUNKTIONEN	
M-LIGHTS Lights integrated in the door	M-LIGHTS In der Tür integrierte Beleuchtung	LED ◆
CONNECTION	VERBINDUNG	
USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	◆
MASTRO-CLOUD	MASTRO-CLOUD	◆
TECHNICAL DETAILS	TECHNISCHE DETAILS	
Internal glass with easy clean system		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)		◆
Regulation of temperature for bottom and top side Percentage or value		◆

Standard - SERIESnmäßig	◆	Optional - Optional	◇	Not available - Nicht verfügbar	-
-------------------------	---	---------------------	---	---------------------------------	---

MASTRO DECK is a static ovens.

The cooking chamber is always perfectly lighted with LED integrated on the ventilated door.
Deck gives amazing results with both frozen and fresh bread pastry and pizza thanks to its energy efficient steam generator, the single slab refractory tile and the possibility to control both temperatures set point on the top and bottom of the oven separately or with power percentage.
MASTRO DECK works up to 400°C temperature and permits also to make Napolitan traditional pizzas.

MASTRO DECK ist ein statischer Backofen.

Die Garkammer ist perfekt mit LED ausgeleuchtet.
MASTRO DECK liefert erstaunliche Ergebnisse sowohl bei gefrorenem als auch bei frischem Brot, Gebäck und Pizza, dank seines energieeffizienten Dampferzeugers, des feuerfesten Schamottsteins und der Möglichkeit, die Temperatur an der Ober- und Unterseite des Ofens separat oder mit leistungsprozentual zu steuern.
MASTRO DECK arbeitet mit einer Temperatur von bis zu 400°C und ermöglicht somit auch das Backen von traditionellen neapolitanischen Pizzen.

MASTRO DECK è un forno statico.

La camera di cottura è perfettamente illuminata a LED.
MASTRO DECK offre risultati sorprendenti con pane, pasticceria e pizza sia surgelati che freschi, grazie al suo generatore di vapore ad alta efficienza energetica, al mattone refrattario e alla possibilità di controllare la temperatura nella parte superiore e inferiore del forno separatamente o con percentuali di potenza.
MASTRO DECK lavora a una temperatura fino a 400°C e può quindi essere utilizzato anche per cuocere la pizza napoletana.

MASTRO DECK est un four statique.

La chambre de cuisson est parfaitement éclairée par des LED.
MASTRO DECK donne des résultats étonnants aussi bien pour le pain congelé que pour le pain frais, les pâtesSERIESs et les pizzas, grâce à son générateur de vapeur à haute efficacité énergétique, à la brique réfractaire et à la possibilité de régler la température sur la partie supérieure et inférieure du four séparément ou avec un pourcentage de puissance.
MASTRO DECK fonctionne à une température allant jusqu'à 400°C et permet donc également de cuire des pizzas napolitaines traditionnelles.



i Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.



DIGITAL			
Item code Artikelnummer	AIB0055	AIB0054	AIB0053
Tray capacity Kapazität Bleche	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	12,4	6,3	5,3
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	532x913x932 mm	532x913x748 mm	532x738x748 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	260°C	260°C	260°C

Accessories see page 172/173
Zubehöre siehe Seite 172/173



ELECTROMECHANICAL			
Item code Artikelnummer	AIB0058	AIB0057	AIB0056
Tray capacity Kapazität Bleche	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	12,4	6,3	5,3
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	532x913x932 mm	532x913x748 mm	532x738x748 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	260°C	260°C	260°C

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE

MANUAL COOKING	MANUELLES GAREN		DIGITAL	MANUAL
Convection cooking	Konvektionsgaren	30°C - 260°C	◆	◆
Mixed steam and convection cooking	Dampfgaren und Konvektion	30°C - 230°C	◆	◆
Steaming	Dampfgaren	35°C - 130°C	◆	◆
Dry air cooking	Heissluft	30°C - 260°C	◆	◆
Delta T cooking with core probe	Delta-T-Garen mit Kerntemperaturfühler		◆	-
With core probe	Mit Kerntemperaturfühler		◆	-
Sous vide cooking	Sous-Vide-Garen		◆	-
SPECIAL CYCLES	SPEZIALZYKLEN			
Multi-level mix:	Garen auf mehreren Ebenen:		-	-
M-OVERNIGHT COOKING	M-ÜBERNACHT-GAREN		◆	-
M-COOK & HOLD	M-GAREN UND WARMHALTEN		-	-
Multi-timer cooking	Multi-Timer-Garen		◆	-
Proofing	Gärung		◆	-
Automatic Cooling	Automatisches Kühlen		◆	-
M-SELF CLEANING SYSTEM	M-SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM		◆	-
AUTOMATIC COOKING	AUTOMATISCHES GAREN			
M-RECIPE BOOK	M-KOCHBUCH	100 programs	◆	-
Program can be saved with name and picture	Programm kann mit Namen und Bild gespeichert werden		◆	-
Overnight automatic cleaning program	Automatisches Nachtreinigungsprogramm		◇	-
Cooking cycles for each program	Garzyklen für jedes Programm	n°4	◆	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	LUFTVERTEILUNG IM GARRAUM			
M-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	M-BI-DIREKTIONALE UMKEHRLÜFTER		◆	◆
Speed control settings	Einstellung der Drehzahlregelung	5	◆	1 ◆

OVERLAP SYSTEM	ÜBERLAPPUNGS-SYSTEM		DIGITAL	MANUAL
M- OVERLAP CONNECTION with ovens	M-ÜBERLAPPUNG mit Öfen		◇	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's blast chillers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Schockfrostern		◇	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's proofers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Gärschränken		◇	◇
M-OVERLAP CONNECTIONwith Mastro's stand	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Ständer		◇	◇
OTHER FUNCTIONS	ANDERE FUNKTIONEN			
Infinity time	Unendliche Zeiteinstellung		◆	◆
Multi-language software	Mehrsprachige Software		◆	-
Unit of temperature: F° or C°	Temperaturmesseinheit: F° oder C°		◆	◇
M-LIGHTS Lights integrated in the door	M - LIGHTS In der Tür integrierte Beleuchtung	LED	◆	◆
CONNECTION	VERBINDUNG			
USB	USB		◆	-
WI-FI	WI-FI		◆	-
Mastro-CLOUD	MASTRO-CLOUD		◆	-
TECHNICAL DETAILS	TECHNISCHE DETAILS			
Internal glass with easy clean system	Innenglas mit Easy-Clean-System		◆	◆
M-BREAK DROP technology for excellent humidity control	M-BREAK DROP Technologie für hervorragende Feuchtigkeitskontrolle		◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Thermisch isolierte Struktur (Energieeffizienz)		◆	◆
Inverter technology	Inverter-Technologie		-	-
External connection for 2nd core probe	Externer Anschluss für zusätzlichen Kerntemperaturfühler		-	-
Digital water injection control	Digitale Steuerung der Wassereinspritzun		◆	◆

Standard - SERIESnmäßig ◆ | Optional - Optional ◇ | Not available - Nicht verfügbar -

COOK & CHILL

This high-tech but extremely user-friendly oven offers all of the most important functions through its vertical 2.4" screen and multifunction, 99-program digital control system.

Simple et efficace. Ce four high-tech extrêmement fonctionnel offre toutes les fonctions les plus importantes grâce à son écran vertical de 2,4 pouces et 99 programmes Multifonctions système de contrôle numérique.

Estos hornos de tecnología High-Tech son sumamente fáciles e intuitivos de utilizar ya que ofrecen sus funciones más importantes en su pantalla vertical multifunción de 2.4" de un total de 100 programas.



Ein digitales Multifunktions-Steuerungssystem mit 99 Programmen und der Möglichkeit, eine "Selbstreinigung"-Option hinzuzufügen.

Mando digital con multifuncional y 99 programas y la posibilidad de añadir la opción "autolimpieza".

Einfache, schnelle und praktische elektro-mechanische Steuerung.

Mando electromecánico,
sencillo y rápido.

i Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.



Accessories see page 172/173
Zubehöre siehe Seite 172/173



COMBI STEAMERS
KOMBIDÄMPFER
VIRAGE GAS

Item code Artikelnummer	
Tray capacity Kapazität Bleche	
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	
Max rated gas power Max. Leistung	
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	

AIC0106	AIC0105	AIC0104
10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
80 mm	80 mm	80 mm
220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz
0,83	0,58	0,33
20 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)
939x933x1321 mm (w/handle)	939x933x986 mm (w/handle)	939x933x821 mm (w/handle)
260°C	260°C	260°C

Item code Artikelnummer	
Tray capacity Kapazität Bleche	
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	
Max rated gas power Max. Leistung	
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	

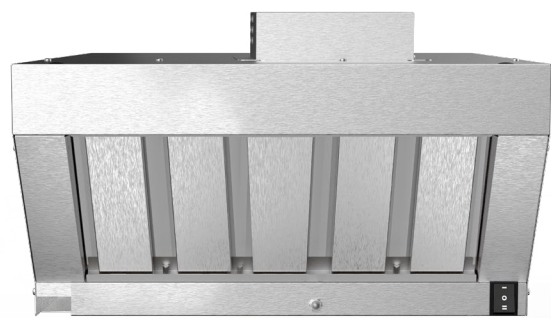
AIC0102	AIC0101	AIC0100
10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
80 mm	80 mm	80 mm
220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz
0,83	0,58	0,33
20 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)
939x933x1321 mm (w/handle)	939x933x986 mm (w/handle)	939x933x821 mm (w/handle)
260°C	260°C	260°C

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE

MANUAL COOKING	MANUELLES GAREN		DIGITAL	MANUAL
Convection cooking	Konvektionsgaren	30°C - 260°C	◆	◆
Mixed steam and convection cooking	Dampf-garen und Konvektion	30°C - 230°C	◆	◆
Steaming	Dampf-garen	30°C - 130°C	◆	◆
Dry air cooking	Heissluft	30°C - 260°C	◆	◆
Delta T cooking with core probe	Delta-T-Garen mit Kerntemperaturfühler		◆	-
With core probe	Mit Kerntemperaturfühler		◆	-
Sous vide cooking	Sous-Vide-Garen		◆	-
SPECIAL CYCLES	SPEZIALZYKLEN			
Multi-level mix:	Garen auf mehreren Ebenen:		-	-
M-OVERNIGHT COOKING	M-ÜBERNACHT-GAREN		◆	-
M-COOK & HOLD	M-GAREN UND WARMHALTEN		-	-
Multi-timer cooking	Multi-Timer-Garen		◆	-
Prooving	Gärung		◆	-
Automatic Cooling	Automatisches Kühlen		◆	-
M-SELF CLEANING SYSTEM	M-SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM		◆	-
AUTOMATIC COOKING	AUTOMATISCHES GAREN			
M-RECIPE BOOK Program can be saved with name and picture	M-KOCHBUCH Programm kann mit Namen und Bild gespeichert werden	100 programs	◆	-
Overnight automatic cleaning program	Automatisches Nachtreinigungsprogramm		◇	-
Cooking cycles for each program	Garzyklen für jedes Programm	n°4	◆	-

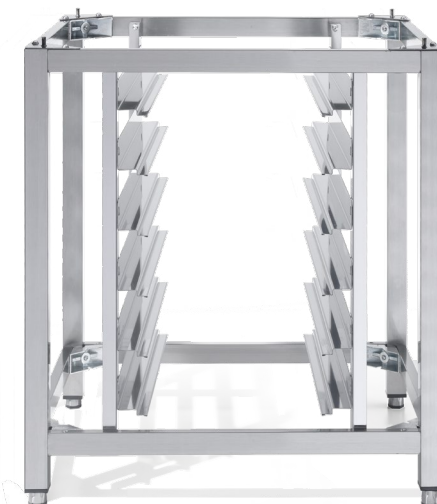
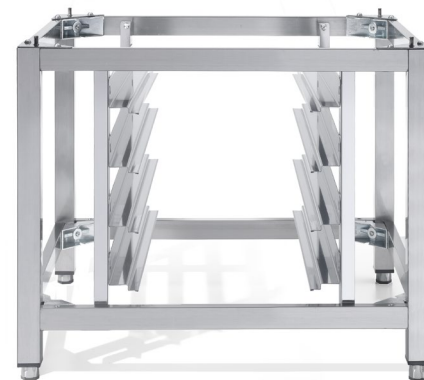
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	LUFTVERTEILUNG IM GARRAUM	DIGITAL	MANUAL
M-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	M-BI-DIREKTIONALE UMKEHRLÜFTER	◆	◆
Number of speed regulation	Einstellung der Drehzahlregelung	5 ◆	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	ÜBERLAPPUNGS-SYSTEM		
M- OVERLAP CONNECTIONwith ovens	M-ÜBERLAPPUNG mit Öfen	◇	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's blast chillers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Schockfrostern	◇	◇
M- OVERLAP CONNECTION with Mastro's proofers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Gärschränken	◇	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's stand	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Ständer	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	ANDERE FUNKTIONEN		
M-LIGHTS Lights integrated in the door	M-LIGHTS In der Tür integrierte Beleuchtung	LED ◆	◆
CONNECTION	VERBINDUNG		
USB	USB	◆	-
WI-FI	WI-FI	◆	-
MASTRO-CLOUD	MASTRO-CLOUD	◆	-
TECHNICAL DETAILS	TECHNISCHE DETAILS		
M-BREAK DROP technology for excellent humidity control	M-BREAK DROP Technologie für hervorragende Feuchtigkeitskontrolle	◆	◆

Standard - Serienmäßig ◆ | Optional - Optional ◇ | Not available - Nicht verfügbar -



Item code Artikelnummer	Z/VPOSQMWf1	Z/VPOSQMWf2	Z/VPORIMWF1	Z/VPORIMWF2
	-	WITH CARBON FILTER	-	WITH CARBON FILTER
Suitable for Geeignet für	AIC0100 / AIC0101 / AIC102 AIC0105 / AIC0105 / AIC106 AIC0150 / AIC0151		AIB0055 / AIB0058 AIB0054 / AIB0057 AIB0053 / AIB0056	
Description Beschreibung	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - KONDENSATIONSHAUBE AUS EDELSTAHL			
Condensing system Kondensierendes System	WATER / WASSER			
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	937x892x323 mm	937x892x433 mm	532x853x323 mm	532x853x433 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	0,3	0,3	0,3	0,3
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE
SERIES VIRAGE



Item code Artikelnummer	Z/VSP9374706T	Z/VSP9374807T	Z/VSP5361807T	Z/VSP5361503T
COMBI OVENS	-		Series Virage Compact	
BAKERY OVENS	Serie Virage Gas		-	
Load Capacity Kapazität	6 GN 1/1 600x400	7 GN 1/1 600x400	7 GN1/1 GN2/3	3 GN1/1 GN2/3
Space between trays Abstand zwischen den Einschüben	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	930x740x700 mm	930x740x800 mm	530x610x800 mm	530x610x500 mm

CONVECTION OVENS
KONVEKTIONSÖFEN

COOK & CHILL



Item code Artikelnummer	5695TD	5656TD	5699TD	AIB0073
Tray capacity Kapazität Bleche	4x 435x350 mm	4x GN 1/1	3x 600x400 mm	4x GN 1/1 4x 600x400 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	84 mm	84 mm	105 mm	80 mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Absorbed power Anschlusswert (kW)	3,15	3,15	3,15	5,4
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	589x680x580 mm	685x680x580 mm	775x720x560 mm	780x795x560 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	280°C	280°C	280°C	280°C



COOK & CHILL

i Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

Stainless steel cooking chamber. Bivalent supports for standard baking trays 60x40 cm and GN 1/1. Adjustable feet. Safety thermostat. Single fan with adjustable speed. Auxiliary functions: 4 speed settings. 99 programmable and modifiable recipes. 5 programmable cooking steps on each recipe. Direct humidification with automatic adjustment selectable in percentages from 0% to 100%. 4 washing modes. Cooking modes: Mixed, convection and steam, including delta T cooking. Equipped s standard: Core probe.

Backkammer aus Edelstahl. Bivalente Einschübe aus Edelstahl für Backbleche 60x40 cm und GN 1/1. Höhenverstellbare Füße. Sicherheitsthermostat. Einzelner Ventilator mit einstellbarer Geschwindigkeit. Zusatzfunktionen: 4 Geschwindigkeitsstufen. 99 programmierbare und modifizierbare Rezepte. 5 programmierbare Garschritte für jedes Rezept. Direktes Befeuchtungssystem am Gebläse, mit automatischer Anpassung in Prozenten von 0% bis 100%. 4 Waschmodi. Garmodi: Kombiniert, Konvektion und Dampf, einschließlich Delta-T-Garen. Serienmäßig ausgestattet mit: Kerntemperaturfühler.

Chambre de cuisson en acier inoxydable. Supports bivalents pour plaques de cuisson standard 60x40 cm et GN 1/1. Pieds réglables. Thermostat de sécurité. Ventilateur simple à vitesse réglable. Fonctions auxiliaires : 4 niveaux de vitesse. 99 recettes programmables et modifiables. 5 étapes de cuisson programmables pour chaque recette. Système d'humidification directe sur le ventilateur, avec réglage automatique sélectionnable en pourcentage de 0% à 100%. 4 modes de lavage. Modes de cuisson : mixte, convection et vapeur, y compris la cuisson delta T. Équipé de série : Sonde à cœur.

Camera di cottura in acciaio inox. Supporti bivalenti a filo in acciaio inox per teglie standard pasticceria 60x40 e GN 1/1. Piedini regolabili. Termostato di sicurezza. Ventola unica con funzionamento a senso alternato regolabile in velocità. Funzioni ausiliarie: N. 4 Regolazioni di velocità. 99 Ricette programmabili e modificabili. 5 Fasi di cottura programmabili su ogni ricetta. Sistema di umidificazione diretta su ventola, con regolazione automatica selezionabile in percentuale da 0% a 100%. 4 modalità di lavaggio. Modalità di cottura: Misto, convezione e vapore, compresa la cottura delta T. Dotato di SERIES: Sonda a spillone.

Cámara de cocción de acero inoxidable. Soportes bivalentes para bandejas de cocción estándar 60x40 cm y GN 1/1. Pies regulables. Termostato de seguridad. Ventilador único con velocidad regulable. Funciones auxiliares: 4 velocidades regulables. 99 recetas programables y modificables. 5 pasos de cocción programables en cada receta. Sistema de humidificación directa sobre ventilador, con ajuste automático seleccionable en porcentajes del 0% al 100%. 4 modos de lavado. Modos de cocción: Mixta, convección y vapor, incluyendo cocción delta T. Equipado de SERIES con: Sonda al corazón.



Item code Artikelnummer		Z/TCONDH0610
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	mm	920x1005x300
Suitable for Geeignet für		AIB0071 + AIB0072
Version Version		condensation hood / Kondensationshaube 220-240V 1+N 50-60 Hz 250 watt



Item code Artikelnummer		AIB0070	AIB0071	AIB0072
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	mm	920x840x700	920x840x850	920x840x1170
Tray capacity Kapazität Bleche	n°	4x GN 1/1 4x 600x400 mm	6x GN 1/1 6x 600x400 mm	10x GN 1/1 10x 600x400 mm
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	75	75	75
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +280°	max. +280°	max. +280°
Absorbed power Anschlusswert	kW	5,25	7,75	12,7
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz



Item code Artikelnummer	Z/TSUPP0406	Z/TSUPP1011	
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	mm	840x770x850	840x770x610
Suitable for Geeignet für	AIB0070 + AIB0071	AIB0072	
Version Version	tray holder for 9 trays Einhängegestell für 9 Einschübe	tray holder for 6 trays Einhängegestell für 6 Einschübe	



Item code Artikelnummer		ANZ0085	ANZ0086
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	mm	810x800x950	780x900x600
Suitable for Geeignet für		AIB0070 + AIB0071	AIB0072
Version Version		proofer for 8 trays Gärschrank für 8 Einschübe 220-240V 1+N 50-60 Hz 2,0 kW	proofer for 12 trays Gärschrank für 12 Einschübe 220-240V 1+N 50-60 Hz 2,0 kW



Eggs and crepes baking pan Backblech für Spiegeleier und Crêpes

Made of enamelled aluminum with non-stick coating.
Hergestellt aus emaillierten Aluminium. Die spezielle Teflonbeschichtung verhindert das Anhaften der Eier.

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
	Cooking		W x D mm
 Z/FMOLDE11	Eggs/ Eier Omelettes Crepes	GN 1/1 6 holes x Ø 125 mm h = 30 mm	325 x 530

Muffins baking mould Backform für Muffins

Baking moulds made of silicone.
Backform hergestellt aus Silikon. Für das Garen von Muffins, Pudding sowie für verschiedenste Desserts.

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
	Cooking		W x D mm
 Z/FMUUFFING	Muffins Puddings	GN 1/3 6 holes x Ø 68 mm h=38 mm Temperature range -60° +230° C for ovens & freezers	175 x 300

Frying baskets Frittierkörbe

This fry basket is primarily used for cooking fried. The wire construction allows the oven's dry heat to cook food easily and provides a crispy finish to foods such as French fries. This healthy alternative to deep-frying.
Frittierkorb zum Frittieren von Pommes. Die Drahtkonstruktion erlaubt mit trockener Hitze einfach zu kochen. Es wird für ein knuspriges Resultat gesorgt. Eine gesundheitliche Alternative zum Frittieren mit Öl.

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
	Cooking		W x D mm
 Z/FFRI11	Chips Fried / Frittiertes	GN 1/1 Stainless steel / Edelstahl	325 x 530
 Z/FFRI11LO	Chips Fried / Frittiertes	GN 1/1 Lotan coating / Lotanbeschichtung	325 x 530

Baguette trays Baguette Backbleche

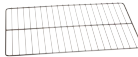
Made of aluminium.
Backform hergestellt aus Aluminium.

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
	Cooking		W x D mm
 Z/FBB11	Baguettes	GN 1/1 Capacity: 4 loaves	325 x 530
 LEC30004	Baguettes	Capacity: 5 loaves	600 x 400
 Z/FBB4334	Baguettes	Capacity: 4 loaves thermoplastic coated	435x340

Baking trays Backbleche

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
	Cooking		W x D mm
 50119TEG00100		Aluminium tray Aluminium Blech	433 x 322

Gastronorm grids Gastronorm Roste

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
	Cooking		W x D mm
 GRI30011		Stainless steel grid GN 2/3	325 x 354
005695TD.G		Chromed-plated grid	350 x 435
Z/GG11P		Stainless steel grid GN 1/1	325 x 530
Z/DGR21AI		Stainless steel grid GN 2/1	650 x 530
KG9P		Stainless steel grid	600 x 400

Chicken superspike and rib grid Hähnchen und Spareribs Rost

Made of stainless steel AISI-304 (18/10). Arranging chickens, ducks and ribs in a vertical position makes breast meat especially succulent and gives crisp, evenly browned skin.
Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10). Durch die senkrechte Anordnung von Hähnchen und Rippchen wird das Brustfleisch besonders saftig und die Haut knusprig und gleichmäßig gebräunt.

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
	Cooking		W x D mm
 GRI30037	Chickens	GN 1/1 8 chickens	325 x 530

Griddle grids to roast or mark Grillrost zum Braten

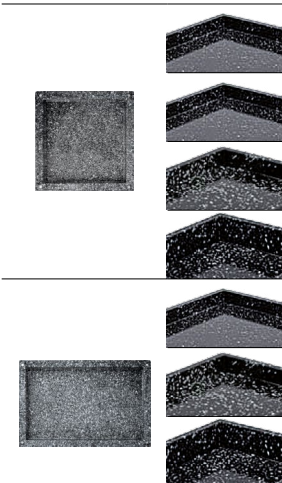
Grilling food is one of the oldest methods of cooking, simple and fast it gives a distinctive flavour to dishes, suitable for all preparations, whether meat, fish or vegetables. When the meat is placed on the grid, the heat stored immediately closes the pores, thus guaranteeing a very poor loss of juice and weight.
Grillen ist die älteste Form des Kochen, einfach und schnell. Der Originalgeschmack des Produktes ist garantiert und es eignet sich für Fisch, Fleisch und Gemüse. Wenn das Fleisch auf das Rost gelegt wird, schließt die Hitze sofort die Poren, somit verliert das Fleisch kaum Saft und Gewicht.

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
	Cooking		W x D mm
 Z/FGRILL11	BBQ grill grid - open	GN 1/1 Lotan coating / Lotanbeschichtung	325 x 530
 LEC30025	BBQ grill tray - closed	GN 1/1 Lotan coating / Lotanbeschichtung	325 x 530



Baking trays
Backbleche

MADE OF ALUMINIUM HERGESTELLT AUS ALUMINIUM		Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
			Cooking		W x D mm
		Z/SBTAL4334	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° flat – uncoated	435x340
		Z/SBTAL4334PF	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° perforated – uncoated	435x340
		Z/SBTAL23PF	Baking Backen	GN 2/3 h = 10 mm 4 sides 45° perforated – uncoated	325x354
		Z/SBTAL11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° flat - uncoated	325 x 530
		4174432	Baking Backen	GN 1/1 h = 15mm 4 sides 90° flat - uncoated	325 x 530
		Z/SBTAL11PF	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° perforated - uncoated	325 x 530
		Z/DTREPA	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 90° flat - uncoated	600 x 400
		Z/SBTAL6040	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° perforated - uncoated	600 x 400
		LEC30010	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 90° perforated - uncoated	600 x 400
SILICONE-BASED NON-STICK COATING ANTIHAFTBESCHICHTUNG AUF SILIKONBASIS		Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
			Cooking		W x D mm
		Z/SBTSI4334	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 45° perforated – silicone	435x340
		Z/SBTSI23	Baking Backen	GN 2/3 h = 10 mm 4 sides 45° perforated - silicone	325 x 354
		Z/SBTSI11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° perforated - silicone	325 x 530
		100308	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 45° perforated - silicone	600 x 400
THERMOPLASTIC COATING THERMOPLASTISCHE BESCHICHTUNG		Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
			Cooking		W x D mm
		Z/SBTTY4334	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° flat – thermoplastic coated	435x340
		Z/FBPP4334	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 45° perforated – thermoplastic coated	435x340
		Z/SBTTY23	Baking Backen	GN 2/3 h = 10 mm 4 sides 45° flat - thermoplastic coated	325 x 354
		Z/SBTTY11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° flat - thermoplastic coated	325 x 530
		Z/FBPA11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides deep-drawn flat - thermoplastic coated	325 x 530
		Z/FBPP23	Baking Backen	GN 2/3 h = 10 mm sides 45° perforated - thermoplastic coated	325 x 354
		Z/FBPP11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° perforated - thermoplastic coated	325 x 530
		LEC30012	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 90° flat - thermoplastic coated	600 x 400
		Z/SBTTY64PF	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° perforated - thermoplastic coated	600 x 400

ENAMELLED TRAYS EMAILLIERTE BACKBLECHE	Item code Artikelnummer		Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen
			Cooking		W x D mm
	Z/MM4036P40		Baking Backen	h = 40 mm 4 sides 90° flat – granite enamelled	400x360
	Z/MM23P20		Baking Backen	GN 2/3 h = 20 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 354
	Z/MM23P40		Baking Backen	GN 2/3 h = 40 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 354
	Z/MM23P60		Baking Backen	GN 2/3 h = 60 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 354
	Z/MM11P20		Baking Backen	GN 1/1 h = 20 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 530
	Z/MM11P40		Baking Backen	GN 1/1 h = 40 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 530
	Z/MM11P60		Baking Backen	GN 1/1 h = 60 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 530
	Z/SBTEN1340		Baking Backen	GN 1/3 h = 40 mm 4 sides 90° flat – enamelled	325x176
	Z/SBTEN1365		Baking Backen	GN 1/3 h = 65 mm 4 sides 90° flat – enamelled	325x176
	Z/SBTEN1240		Baking Backen	GN 1/2 h = 40 mm 4 sides 90° flat – enamelled	325x265
	Z/SBTEN1265		Baking Backen	GN 1/2 h = 65 mm 4 sides 90° flat – enamelled	325x265
	Z/SBTEN1120		Baking Backen	GN 1/1 h = 20 mm 4 sides 90° flat - enamelled	325 x 530
	Z/SBTEN1140		Baking Backen	GN 1/1 h = 40 mm 4 sides 90° flat - enamelled	325 x 530
	Z/SBTEN1165		Baking Backen	GN 1/1 h = 60 mm 4 sides 90° flat - enamelled	325 x 530



PERFORATED GASTRONORM
GELOCHTE GASTRONORM BEHÄLTER

GN 1/1		
Item code Artikelnummer	L x D mm	H mm
FAA0041	530x325	65
FAA0058	530x325	40

GN 2/3		
Item code Artikelnummer	L x D mm	H mm
FAA0044	354x325	65
FAA0043	354x325	40



GASTRONORM STAINLESS STEEL
GASTRONORM BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

GN 1/1		
Item code Artikelnummer	L x D mm	H mm
9911.3	530x325	65
FAA0010	530x325	40
9911.1	530x325	20

GN 2/3		
Item code Artikelnummer	L x D mm	H mm
FAA0024	354x325	65
FAA0023	354x325	40
FAA0022	354x325	20



Item code Artikelnummer		BKZ0032/T	BKZ0060
Dimensions Abmessungen	WxDxH BxTxH	660x640x420 mm	750x750x770/790 mm
Volume Fassungsvermögen		3x GN 2/3	3x GN 1/1 3x 600x400 mm
Space between trays Führungsabstand	max. mm	80	70
Blast chilling performance Schnellkühlleistung		+3°C 9 kg	+3°C 15 kg
Freezing performance Schnellfrostleistung		-18°C 7 kg	-18°C 9 kg
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+3° -18°	+3° -18°
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C / RH	+30° / 60%	+30° / 60%
Refrigerating gas Kältemittel	gas	R455 A	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,55 - 0,33	1,0 - 0,65
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

BLAST CHILLERS: WHY IS IT NECESSARY TO USE?

All fresh organic food products contain a natural bacterial load which, in favourable ambient conditions (temperature and humidity), multiplies producing hazardous effects on consumer health. The most dangerous thermal threshold is between +65°C and +3°C: in this temperature range, bacterial multiplication is accelerated. Blast chilling means lowering the temperature in the centre of the product from +90°C to +3°C as quickly as possible, and in any case within 90 minutes. The critical temperature range between +65 °C and +3°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed the product can be stored for 5-8 days. Blast chilling of a cooked product not only prevents bacterial proliferation but also prolongs product conservation time. The quality of the food is not affected, and the product can be stored up to a couple of month.

SCHOCKFROSTER: WARUM IST ES SINNVOLL DIESEN ZU BENUTZEN?

Alle frischen Lebensmittelprodukte enthalten eine natürliche Belastung an Bakterien, unter günstigen Umgebungsbedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit) vermehren sie sich mit gefährlicher Auswirkung auf die Gesundheit der Verbraucher. Zwischen +65°C und 3°C vermehren sich Bakterien explosionsartig. Unter Schockkühlen versteht man, die Temperatur eines Produktes von +90°C auf +3°C in max. 90 min. bis in den Kern herunterzukühlen. Der kritische Temperaturbereich ist zwischen +65°C und 3°C in der die höchste Bakterielle Vermehrung vorkommt. Deshalb muss dieser Ablauf schnellstmöglich erfolgen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt ist und Produkte tatsächlich 5-8 Tage gelagert werden können. Schockkühlen von gegarten Speisen verhindert nicht nur die Vermehrung von Bakterien sondern verlängert auch die Haltbarkeit der Produkte. Die Qualität der Speisen wird nicht beeinträchtigt und das Produkt kann monatelang gelagert werden.

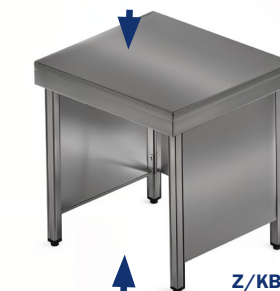


Z/TRUOABB
Set of 4 castors
Satz mit 4 Rollen



Item code Artikelnummer		BKZ0061	BKZ0062
Dimensions Abmessungen	WxDxH BxTxH	750x750x890/910 mm	750x750x1310/1330 mm
Volume Fassungsvermögen		5x GN 1/1 5x 600 x 400 mm	10x GN 1/1 10x 600 x 400 mm
Space between trays Führungsabstand	max. mm	70	70
Blast chilling performance Schnellkühlleistung		+3°C 23 kg	+3°C 25 kg
Freezing performance Schnellfrostleistung		-18°C 12 kg	-18°C 15 kg
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+3° -18°	+3° -18°
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C / RH	+40° / 60%	+40° / 60%
Refrigerating gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,3 - 0,6	1,3 - 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

BLAST CHILLERS SCHOCKFROSTER



Z/KBKZ511
Support 3 sides closed for **BKZ0061**
Unterschrank 3 seitig geschlossen für **BKZ0061**
Dim. 900x850x1000 mm





FACEBOOK



LINKEDIN



INSTAGRAM



YOUTUBE



Virtus Group GmbH
Headquarter and Logistic Centre

Virtus Group GmbH
Logistic Centre



+ 49 (0) 2381 - 973 710



Via Settembrini 11/13 | 20045 Lainate | Italy



Hüserstraße 53 | 59075 Hamm | Germany



www.virtusnet.de
info@virtusnet.de