FORNI A CONVEZIONE
CATALOGO 2016

CONVECTION OVENS
CATALOGUE 2016

FOURS À CONVECTION
CATALOGUE 2016

HEIßLUFTÖFEN
KATALOG 2016

HORNOS DE CONVECCIÓN
CATÁLOGO 2016

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ
КАТАЛОГИ 2016

fimar®

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

INDICE

FORNI START
START OVENS | FOURS START | START ÖFEN | HORNOS START | ПЕЧИ ЗАПУСК pag. 2-3

FORNI TOP MECCANICI
MECHANICAL TOP OVENS | FOURS TOP MÉCANIQUES | MECHANISCHE TOP ÖFEN | HORNOS TOP MECÁNICOS | ПЕРЕДОВЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ ПЕЧИ pag. 4-5

FORNI TOP DIGITALI
DIGITAL TOP OVENS | FOURS TOP NUMÉRIQUES | DIGITALE TOP ÖFEN | HORNOS TOP DIGITALES | ПЕРЕДОВЫЕ ЦИФРОВЫЕ ПЕЧИ pag. 6-7

FORNI COMPACT
COMPACT OVENS | FOURS COMPACT | KOMPAKTÖFEN | HORNOS COMPACT | КОМПАКТНЫЕ ПЕЧИ pag. 8-10

ARMADI RISCALDATI / LIEVITATORI
HEATED CABINETS / RISING CABINETS | ARMOIRES CHAUFFÉES / CELLULES DE LEVAGE | ERWÄRMTE SCHRÄNKE/GÄRSCHRÄNKE
ARMARIOS CALEFACTORES / FERMENTADORES | НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ШКАФЫ / РАССТОЙНЫЕ КАМЕРЫ pag. 11-12

SUPPORTI FORNI
OVEN SUPPORTS | SUPPORTS FOURS | TRÄGER FÜR DIE ÖFEN | SOPORTES PARA HORNOS | ДЕРЖАТЕЛИ ПЕЧЕЙ pag. 13

ACCESSORI
ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ pag. 14

CAPPA A CONDENSAZIONE
CONDENSATE HOOD | HOTTE À CONDENSATION | VERFLÜSSIGUNGSHAUBE | CAMPANA DE CONDENSACIÓN | ВЫТЯЖКА С СИСТЕМОЙ КОНДЕНСАЦИИ pag. 15-16

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
GENERAL CONDITIONS OF SALE | CONDITIONS GENERALES DE VENTE | ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN | CONDICIONES GENERALES DE VENTA | ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ pag. 18-19

LAVORAZIONE CARNE | MEAT PROCESSING | PREPARATION DE LA VIANDE
FLEISCHVERARBEITUNG | ELABORACIÓN CARNE | ОБРАБОТКА МЯСА
TRITACARNE | ABBINATI TRITACARNE & GRATTUGIA | GRATTUGIE | SEGAOSSI A NASTRO
IMPASTATRICI PER CARNE | INSACCATRICI MANUALI | PRESSAMBURGER

LAVORAZIONE PASTA | PASTA PROCESSING | TRAVAIL DE LA PATE
TEIGVERARBEITUNG | ELABORACIÓN PASTA | ОБРАБОТКА ТЕСТА
IMPASTATRICI A SPIRALE | IMPASTATRICI PLANETARIE | KITCHENAID | IMPASTATRICE A FORCELLA
MACCHINE PER PASTA FRESCA | SFOGLIATRICI | STENDIPIZZA | IMPERIA

PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE | PEELING, CUTTING AND STORAGE
EPLUCHAGE, COUPE ET CONSERVATIONSCHÄLEN, SCHNITT UND KONSERVIERUNG
PELADO, CORTE Y CONSERVACIÓN | ОЧИСТКА ОТ КОЖУРЫ, РЕЗКА И ХРАНЕНИЕ
TAGLIAVERDURE | TAGLIAMOZZARELLA | CUTTER | LAVACENTRIFUGAVERDURE | PELAPATATE E LAVACOZZE | AFFETTATRICI GRAVITÀ
AFFETTATRICI VERTICALI - VERTICALI VOLANO | TERMOSIGILLATRICI | MACCHINE SOTTOVUOTO | ASCIUGA/LUCIDA POSATE | MIXER

COTTURA | COOKING | CUISSON | GAREN | COCCIÓN | ПРИГОТОВЛЕНИЕ
FORNI PER PIZZERIA | CELLE DI LIEVITAZIONE | FORNETTO | FORNI A CONVEZIONE | FORNI A MICROONDE
GRIGLIE A PIETRA LAVICA | FRY TOP | GYROS | SALAMANDRE | FRIGGITRICI | CUOCIPASTA | CUCINE

SNACK BAR | ЗАКУСОЧНАЯ
FRULLATORI E FRULLATORI FRAPPÈ | SPREMIAGRUMI | TRITAGHIACCIO | GRUPPO MULTIPLO | TOSTIERE
TOSTAPANE | PIASTRE ELETTRICHE | CREPIERE | HOT DOG | PRESSAGELATO

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD153V00. FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2016.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD153V00. PRINTING COMPLETED IN SEPTEMBER 2016.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAINE ÉDITION. MOD153V00. ACHEVÉ D'IMPRIMER EN SEPTEMBRE 2016.

DIE HIER GENANNTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD153V00. FERTIG GEDRUCKT IM SEPTEMBER 2016.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD153V00. ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2016.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD153V00. ОТПЕЧАТАНО В СЕНТЯБРЬ 2016.

FORNI START

Forno a convezione meccanico - struttura in acciao inox con porta doppio vetro (vetro interno apribile) - timer 0-120' - termostato 50-300°C - illuminazione interna alogena - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per STR10 e 2 per STR6).
Optional: Cavalletto - Armadio lievitatore - Cappa

Mechanical convection oven - stainless steel structure with double-glazed glass door (internal glass opens) - timer 0-120' - thermostat 50-300°C – internal halogen light - humidifier with energy regulator (direct injection) - centrifugal fan with auto-reverse (3 for STR10 and 2 for STR6).
Options: Rack - Rising cabinet - Hood

Four à convection mécanique - structure en acier inox avec porte double vitre (vitre interne ouvrable) - minuteur 0-120' - thermostat 50-300°C – éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - ventilateur centrifuge avec autoreverse (3 pour STR10 et 2 pour STR6).
Options: Chevalet - Armoire pour le levage - Hotte

Mechanischer Heißluftöfen - Struktur aus Edelstahl mit Doppelglastür (Innenglas kann geöffnet werden) - Schaltuhr 0-120' - Thermostat 50-300°C - Halogen-Innenbeleuchtung - Luftbefeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse (3 für STR10 und 2 für STR6).
Optionals: Gestell - Gärschrank - Absaughaube

Horno de convección mecánico - estructura de acero inoxidable con puerta de doble cristal (cristal interno practicable) - temporizador 0-120' - termostato 50-300°C – iluminación interna halógena - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - ventilador centrífugo con autoreverse (3 para STR10 y 2 para STR6).
Opcional: Caballete - Armario fermentador - Campana

Конвекционная механическая печь - структура из нержавеющей стали с дверцей из двойного стекла (внутреннее стекло не открывается) - таймер 0-120' - термостат 50-300°C – внутреннее галогенное освещение - увлажнитель с регулятором энергии (прямой впрыск) - центробежный вентилятор с автоматической функцией обратного вращения (3 для STR10 и 2 для STR6).
Дополнительная комплектация: Стойка - Расстоечный шкаф - Вытяжка

STR10

FORNI START

STR6

MODELLO / MODÈLE / MODELO — MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	STR6	STR10
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA — POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	10,8 kW	16,1 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN — POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 400V/3N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
TIMER / TIMER / TIMER — TIMER / TEMPORIZADOR / ТАЙМЕР	meccanico 0-120’	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	6x600x400 - GN1/1 P= 70 mm	10 x600x400 - GN1/1 P= 80 mm
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	50 - 300°C	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	465x640x615h mm	465x640x950h mm
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES — DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	790x945x930h mm	790x945x1260h mm
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO — NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	100 Kg	134 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO — GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	115 Kg	150 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L’EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	880x1080x1080h mm	880x1080x1430h mm
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L’EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	1,026 m^3	1,359 m^3

FORNI TOP MECCANICI

Forni misti convezione/vapore diretto - struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore contrifugo con autoreverse (3 per TOP10, 2 per TOP4-6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - supporti universali per teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse). Timer meccanico 0-120' - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - termostato 50-285°C.
Optional: Doccetta - Armadio lievitatore - Cavalletto - Cappa

Mixed convection/direct steam ovens - stainless steel structure - internal halogen light - centrifugal fan with auto-reverse (3 for TOP10, 2 for TOP4-6) - double-glazed glass door (internal glass opens) - water drain
- universal supports for gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included). Mechanical timer 0-120' - humidifier with energy regulator (direct injection) - thermostat 50-285°C.
Options: Shower - Rising cabinet - Rack - Hood

Fours mixtes convection/vapeur directe - structure en acier inox – éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec autoreverse (3 pour TOP10, 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) - vidange eau
- supports universels pour plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus). Minuteur mécanique 0-120' - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - thermostat 50-285°C.
Options: Douchette - Armoire pour le levage - Chevalet - Hotte

Kombidaempfer/direkter Dampf - Struktur aus Edelstahl - Halogen-Innenbeleuchtung - Luftbefeuchter mit Autoreverse (3 für TOP10, 2 für TOP4-6) - Doppelglastür (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablass
- Universalhalterungen für Gastronorm-Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen). Mechanische Schaltuhr 0-120' - Luftbefeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Thermostat 50-285°C.
Optionals: Handbrause - Gärschrank - Gestell - Absaughaube

Hornos mixtos convección/vapor directo - estructura de acero inoxidable – iluminación interna halógena - ventilador centrífugo con autoreverse (3 para TOP10, 2 para TOP4-6) - puerta con doble cristal (cristal interno practicable) - descarga de agua
- soportes universales para bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas). Temporizador mecánico 0-120' - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - termostato 50-285°C.
Opcional: Ducha - Armario fermentador - Caballete - Campana

Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали – внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией обратного вращения (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - универсальные держатели для гастрономических противней GN1/1 или кулинарных 600x400 (противни не входят в комплект). Механический таймер 0-120' - увлажнитель с регулятором энергии (прямой впрыск) - термостат 50-285°C.
Дополнительная комплектация: Душ - Расстоечный шкаф - Стойка - Вытяжка

TOP10M

FORNI TOP MECCANICI

TOP6M

TOP4M

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	TOP4M	TOP6M	TOP10M
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	10,8 kW		16,1 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz
TIMER / TIMER / TIMER	TIMER / TEMPORIZADOR / ТАЙМЕР	meccanico 0-120'		
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4 x600x400 - GN1/1 P= 80 mm	6x600x400 - GN1/1 P= 80 mm	10x600x400 - GN1/1 P= 80 mm
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 - 285°C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		660x480x455h mm	660x480x615h mm	660x480x950h mm
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	920x840x705h mm	920x840x985h mm	920x840x1200h mm
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	86 Kg	97 Kg	131 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	102 Kg	114 Kg	149 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1020x970x860h mm	1020x970x1000h mm	1020x970x1330h mm
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,851 m^3	0,989 m^3	1,316 m^3

FORNI TOP DIGITALI

Forni misti convezione/vapore diretto - struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore contrifugo con autoreverse (3 per TOP10 - 2 per TOP4-6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio - supporti universali per teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse).
Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità - termostato digitale 50-260°C.
Optional: Kit lavaggio - Doccetta - Armadio lievitatore - Cavalletto - Cappa

Mixed convection/direct steam ovens - stainless steel structure - internal halogen light - centrifugal fan with auto-reverse (3 for TOP10, 2 for TOP4-6) - double-glazed glass door (internal glass opens) - water drain - washing kit set-up - universal supports for gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included).
Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles with automatic sequence per program - automatic pre-heating - steam discharge regulation - digital water injection regulation - core probe – 2-speed fan regulation - digital thermostat 50-260°C.
Options: Washing kit - Shower - Rising cabinet - Rack - Hood

TOP10D

Fours mixtes convection/vapeur directe - structure en acier inox – éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec autoreverse (3 pour TOP10 – 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) - vidange eau - prédisposition kit lavage - supports universels pour plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus).
Contrôle numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - réglage évacuation de la vapeur - réglage injection d'eau numérique - sonde au cœur – réglage des ventilateurs à 2 vitesses - thermostat numérique 50-260°C.
Options: Kit lavage - Douchette - Armoire pour le levage - Chevalet - Hotte

Kombidaempfer/direkter Dampf - Struktur aus Edelstahl - Halogen-Innenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse (3 für TOP10, 2 für TOP4-6) - Doppelglastür (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablass - Vorinstallation Spülkit - Universalhalterungen für Gastronorm-Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen).
Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen je Programm in automatischer Sequenz - automatisches Vorwärmen - Dampfablassregulierung - digitale Regulierung der Wassereinspritzung - Kerntemperaturfühler - Gebläseeinstellung mit 2 Geschwindigkeiten - digitaler Thermostat 50-260°C.
Optionals: Spülkit - Handbrause - Gärschrank - Gestell - Absaughaube

Hornos mixtos convección/vapor directo - estructura de acero inoxidable – iluminación interna halógena - ventilador centrífugo con autoreverse (3 para TOP10, 2 para TOP4-6) - puerta con doble cristal (cristal interno practicable) - descarga de agua - preparación kit lavado - soportes universales para bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas).
Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de la descarga de vapor - regulación de la inyección de agua digital - sonda de temperatura del núcleo – regulación de los ventiladores de 2 velocidades - termostato digital 50-260°C.
Opcional: Kit de lavado - Ducha - Armario fermentador - Caballete - Campana

Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали – внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией обратного вращения (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - возможность установки комплекта для мойки - универсальные держатели для гастрономических противней GN1/1 или кондитерских 600x400 (противне не входят в комплект).
Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности для программы - автоматический предварительный нагрев - настройка стравливания пара - настройка цифрового впрыска воды - термощуп – 2-скоростная настройка вентилятора - цифровой термостат 50-260°C.
Дополнительная комплектация: Комплект для мойки - душ - расстоечный шкаф - стойка - Вытяжка

FORNI TOP DIGITALI

TOP6D

TOP4D

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	TOP4D	TOP6D	TOP10D
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	10,8 kW		16,1 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz
TIMER / TIMER / TIMER	TIMER / TEMPORIZADOR / ТАЙМЕР	digitale | digital | numérique | digitaler | digital | цифровой		
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4x 600x400 - GN1/1 P= 80 mm	6x 600x400 - GN1/1 P= 80 mm	10x 600x400 - GN1/1 P= 80 mm
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 - 260°C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		660x480x455h mm	660x480x615h mm	660x480x950h mm
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	920x840x705h mm	920x840x985h mm	920x840x1200h mm
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	87 Kg	99 Kg	133 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	103 Kg	116 Kg	151 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1020x970x860h mm	1020x970x1000h mm	1020x970x1330h mm
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,851 m^3	0,989 m^3	1,316 m^3

FORNI COMPACT

Forni a convezione con umidificatore (ad eccezione dei modelli CMP423M e CMP332M) struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro.
CMP4GPD: controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - supporti universali per 4 teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse) - regolazione iniezione acqua digitale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse.
CMP4GPM - CMP4GPMI: timer meccanico 0-120' - regolazione iniezione acqua manuale - potenza maggiorata per modello CMP4GPMI - supporti universali per 4 teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse) - 2 ventilatori centrifughi (con autoreverse solo per modello CMP4GPMI).
CMP423D: controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - supporti per 4 teglie gastronorm GN2/3 (4 teglie GN2/3 H=20 in acciaio incluse) - regolazione iniezione acqua digitale - ventilatore centrifugo con autoreverse.
CMP423M: timer meccanico 0-120' - supporti per 4 teglie gastronorm GN2/3 (4 teglie GN2/3 H=20 in acciaio incluse).
CMP332M: timer meccanico 0-120' - supporti per 3 teglie 346x260mm (3 teglie in alluminio incluse).
Optional: Cavalletto - Armadio lievitatore (mod. CMP332M escluso)

Humidifier convection ovens (except for models CMP423M and CMP332M) stainless steel structure - hinged door - internal halogen light - double-glazed glass door.
CMP4GPD: digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles with automatic sequence - automatic pre-heating - universal supports for 4 gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included) - digital water injection regulation - 2 centrifugal fans with auto-reverse.
CMP4GPM - CMP4GPMI: mechanical timer 0-120' - manual water injection regulation - increased power for model CMP4GPMI - universal supports for 4 gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included) - 2 centrifugal fans (with auto-reverse for CMP4GPMI only).
CMP423D: digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles with automatic sequence - automatic pre-heating - supports for 4 gastronorm GN2/3 racks (4 GN2/3 H=20 racks included) - digital water injection regulation - centrifugal fan with auto-reverse.
CMP423M: mechanical timer 0-120' - supports for 4 gastronorm GN2/3 racks (4 GN2/3 H=20 steel racks included).
CMP332M: mechanical timer 0-120' - supports for 3 346x260mm racks (3 aluminium racks included).
Options: Rack - Rising cabinet (not for mod. CMP332M)

Fours à convection avec humidificateur (à l'exception des modèles CMP423M et CMP332M) structure en acier inox - porte basculante - éclairage interne halogène - porte double vitre.
CMP4GPD: contrôle numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - supports universels pour 4 plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus) - réglage injection d'eau numérique - 2 ventilateurs centrifuges avec autoreverse.
CMP4GPM - CMP4GPMI: minuteur mécanique 0-120' - réglage injection d'eau manuel - puissance majorée pour le modèle CMP4GPMI - supports universels pour 4 plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus) - 2 ventilateurs centrifuges avec (avec autoreverse uniquement pour le modèle CMP4GPMI).
CMP423D: contrôle numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - supports pour 4 plats à four gastronorm GN2/3 (4 plats à four GN2/3 H=20 en acier inclus) - réglage injection d'eau numérique - ventilateur centrifuge avec autoreverse.
CMP423M: minuteur mécanique 0-120' - supports pour 4 plats à four gastronorm GN2/3 (4 plats à four GN2/3 H=20 en acier inclus).
CMP332M: minuteur mécanique 0-120' - supports pour 3 plats à four 346x260 mm (3 plats à four en aluminium inclus).
Options: Chevalet - Armoire pour le levage (mod. CMP332M exclu)

Heißluftöfen mit Luftbefeuchter (mit Ausnahme der Modelle CMP423M und CMP332M) Struktur aus Edelstahl - Kipptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Doppelglastür.
CMP4GPD: digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Sequenz - automatisches Vorwärmen - Universalhalterungen für 4 Gastronorm Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen) - digitale Regulierung der Wassereinspritzung -2 Gebläseeinstellung mit Autoreverse.
CMP4GPM - CMP4GPMI: mechanische Schaltuhr 0-120' - manuelle Regulierung der Wassereinspritzung - erhöhte Leistung beim Modell CMP4GPMI - Universalhalterungen für 4 Gastronorm Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen) - 2 Zentrifugalgebläse (mit Autoreverse nur beim Modell CMP4GPMI).
CMP423D: digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Sequenz - automatisches Vorwärmen - Universalhalterungen für 4 Gastronorm Bleche GN2/3 (4 Stahlbleche GN2/3 H=20 inbegriffen) - digitale Regulierung der Wassereinspritzung - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse.
CMP423M: mechanische Schaltuhr 0-120' - Halterungen für 4 Gastronorm Bleche GN2/3 (4 Stahlbleche GN2/3 H=20 inbegriffen).
CMP332M: mechanische Schaltuhr 0-120' - Halterungen für 3 Bleche 346x260mm (3 Aluminiumbleche inbegriffen).
Optionals: Gestell - Gärschrank (Mod. CMP332M ausgeschlossen)

Hornos de convección con humidificador (con excepción de los modelos CMP423M y CMP332M) estructura de acero inoxidable - puerta basculante - iluminación interna halógena - puerta de doble cristal.
CMP4GPD: control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - soportes universales para 4 bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas) - regulación de la inyección de agua digital - 2 ventiladores centrífugos con autoreverse.
CMP4GPM - CMP4GPMI: temporizador mecánico 0-120' - regulación de la inyección de agua manual - potencias ampliada para el modelo CMP4GPMI - soportes universales para 4 bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas) - 2 ventiladores centrífugos (con autoreverse solo para el modelo CMP4GPMI).
CMP423D: control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - soportes para 4 bandejas gastronorm GN2/3 (4 bandejas GN2/3 H=20 de acero incluidas) - regulación de la inyección de agua digital - ventilador centrífugo con autoreverse.
CMP423M: temporizador mecánico 0-120' - soportes para 4 bandejas gastronorm GN2/3 (4 bandejas GN2/3 H=20 de acero incluidas).
CMP332M: temporizador mecánico 0-120' - soportes para 3 bandejas 346x260 mm (3 bandejas de aluminio incluidas).
Opcional: Caballete - Armario fermentador (mod. CMP332M excluido)

Конвекционные печи с увлажнителем (за исключение моделей CMP423M и CMP332M) структура из нержавеющей стали - откидная дверца - внутреннее галогенное освещение - дверца с двойным стеклом.
CMP4GPD: цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов приготовления в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - универсальные держатели для 4 гастрономических противней GN1/1 или кондитерских 600x400 (противни не входят в комплект) - цифровая настройка впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с автономным обратным вращением.
CMP4GPM - CMP4GPMI: механический таймер 0-120' - настройка ручного впрыска воды - повышенная мощность для модели CMP4GPMI - универсальные держатели для 4 гастрономических противней GN1/1 или кондитерских 600x400 (противни не входят в комплект) - 2 центробежных вентилятора (с автономным обратным вращением только для модели CMP4GPMI).
CMP423D: цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов приготовления в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - держатели для 4 гастрономических противней GN2/3 или кондитерских GN2/3 (4 противня GN2/3 H=20 стальных входят в комплект) - цифровая настройка впрыска воды - центробежный вентилятор с автономным обратным вращением.
CMP423M: механический таймер 0-120' - держатели для 4 гастрономических противней GN2/3 (4 противня GN2/3 H=20 стальных входят в комплект).
CMP332M: механический таймер 0-120' - держатели для 3 противней 346x260 мм (3 алюминиевых противня входят в комплект).
Дополнительная комплектация: Стойка - Расстоечный шкаф (Мод. CMP332M исключены)

FORNI COMPACT

CMP4GPD

CMP423D

CMP4GPM

CMP423M

FORNI COMPACT

CMP4GPMI

CMP332M

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CMP4GPD	CMP4GPMI	CMP4GPM	CMP423D	CMP423M	CMP332M
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	6,3 kW		3,4 kW	3,2 kW	2,85 kW	2,6 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz			
TIMER / TIMER / TIMER / TIMER / TEMPORIZADOR / ТАЙМЕР	/	meccanico 0-120'		/	meccanico 0-120'	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	4x600x400 - GN1/1 P= 75 mm			4x450x340 mm P= 75 mm		3x346x260 mm P= 75 mm
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	50 - 260°C		50 - 285°C	50 - 260°C	50 - 285°C	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	660x480x340h mm			475x430x325h mm		380x300 x245h mm
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	750x695x560h mm		750x650 x560h mm	560x595x580h mm		465x500 x455h mm
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	53 Kg	43 Kg	39 Kg	31 Kg		20 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	58 Kg	48 Kg	45 Kg	34 Kg		22 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	770x770x685h mm			600x700x670h mm		500x550 x500h mm
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,406 m^3			0,281 m^3		0,138 m^3

ARMADI RISCALDATI LIEVITATORI

Armadi riscaldati/lievitatori per forni - struttura in acciaio inox e porta in vetro - termostato 0-60°C - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.
ALTOP10: 12 teglie - per modello TOP10
ALTOP64: 8 teglie - per modelli TOP4 e TOP6
ALCMP4GP: 8 teglie - per modelli CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI
ALCMP423: 8 teglie - per modelli CMP423D - CMP423M
ALSTR: 12 teglie - per tutti i modelli START

Heating/rising cabinets - stainless steel structure and glass door - thermostat 0-60°C - basin for water at the bottom of the cabinet.
ALTOP10: 12 racks - for model TOP10
ALTOP64: 8 racks - for models TOP4 and TOP6
ALCMP4GP: 8 racks - for models CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI
ALCMP423: 8 racks - models CMP423D - CMP423M
ALSTR: 12 racks - for all START models

ALTOP10

Armoires réchauffées/pour le levage pour fours - structure en acier inox et porte en verre - thermostat 0-60°C - bassine pour l'eau au fond de l'armoire.
ALTOP10: 12 plats à four - pour modèle TOP10
ALTOP64: 8 plats à four - pour modèles TOP4 et TOP6
ALCMP4GP: 8 plats à four - pour modèles CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI
ALCMP423: 8 plats à four - pour modèles CMP423D - CMP423M
ALSTR: 12 plats à four - pour tous les modèles START

Warmhalteschränke/Gärschränke für Öfen - Struktur aus Edelstahl und Glastür - Thermostat 0-60°C - Wasserbehälter am Schrankboden.
ALTOP10: 12 Bleche - für das Modell TOP10
ALTOP64: 8 Bleche - für die Modelle TOP4 und TOP6
ALCMP4GP: 8 Bleche - für die Modelle CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI
ALCMP423: 8 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M
ALSTR: 12 Bleche - für alle Modelle START

Armarios calefactores/fermentadores para hornos - estructura de acero inoxidable y puerta de cristal - termostato 0-60°C - cubeta para el agua montada en el fondo del armario.
ALTOP10: 12 bandejas - para el modelo TOP10
ALTOP64: 8 bandejas - para los modelos TOP4 y TOP6
ALCMP4GP: 8 bandejas - para los modelos CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI
ALCMP423: 8 bandejas - para los modelos CMP423D - CMP423M
ALSTR: 12 bandejas - para todos los modelos START

Шкафы с подогревом/расстоечные камеры для печей - структура из нержавеющей стали - термостат 0-60°C - лоток для воды на дне шкафа.
ALTOP10: 12 противней - для модели TOP10
ALTOP64: 8 противней - для моделей TOP4 и TOP6
ALCMP4GP: 8 противней - для моделей CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI
ALCMP423: 8 противней - для моделей CMP423D - CMP423M
ALSTR: 12 противней - для всех моделей START

ALTOP64

ALCMP4GP

ARMADI RISCALDATI LIEVITATORI

HEATED CABINETS / RISING CABINETS
ARMOIRES CHAUFFÉES / CELLULES DE LEVAGE
ERWÄRMTE SCHRÄNKE/GÄRSCHRÄNKE
ARMARIOS CALEFACTORES / FERMENTADORES
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ШКАФЫ / РАССТОИЧНЫЕ КАМЕРЫ

ALSTR

ALCMP423

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ALSTR	ALTOP10	ALTOP64	ALCMP4GP	ALCMP423
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2 kW				
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz				
CAPACITÀ CAMERA CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE FASSUNGSVERMÖGEN DER KAMMER CAPACIDAD CÁMARA ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		12x600x400 - GN1/1 P= 80 mm	12x600x400 - GN1/1 P= 75 mm	8x600x400 - GN1/1 P= 75 mm		8x450/460x340mm P= 75 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITSTEMPER ATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0-60°C				
DIMENSIONI INTERNE CAMERA - - - - -		410x860x540h mm	610x820x540h mm	610x680x700h mm	610x610x700h mm	480x540x700h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	790x900x760h mm	920x900x700h mm	920x760x860h mm	800x690x860h mm	600x690x860h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	48 Kg	48 Kg		36 Kg	28 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	62 Kg	62 Kg	63 Kg	50 Kg	40 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		860x1000x900h mm	950x1000x830h mm	950x940x1010h mm	860x800x1010h mm	660x700x1010h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,774 m^3	0,789 m^3	0,902 m^3	0,695 m^3	0,467 m^3

SUPPORTI FORNI

Supporti per forni con struttura in acciaio inox forniti in kit di montaggio.
CAVSTR: 6 teglie - per modelli START
CAVTOP10: 6 teglie - per modello TOP10
CAVTOP64: 6 teglie - per modelli TOP4 e TOP6
CAVCMP4GP: 6 teglie - per modelli CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI
CAVCMP423: 6 teglie - per modelli CMP423D - CMP423M

Supports for ovens with a stainless steel structure provided with an assembly kit.
CAVSTR: 6 racks - for models START
CAVTOP10: 6 racks - for models TOP10
CAVTOP64: 6 racks - for models TOP4 and TOP6
CAVCMP4GP: 6 racks - for models CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI
CAVCMP423: 6 racks - for models CMP423D - CMP423M

Supports pour fours avec structure en acier inox fournis en kit de montage.
CAVSTR: 6 plats à four - pour modèles START
CAVTOP10: 6 plats à four - pour modèle TOP10
CAVTOP64: 6 plats à four - pour modèles TOP4 et TOP6
CAVCMP4GP: 6 plats à four - pour modèles CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI
CAVCMP423: 6 plats à four - pour modèles CMP423D - CMP423M

Halterungen für Öfen mit Struktur aus Edelstahl, die im Montagekit geliefert werden.
CAVSTR: 6 Bleche - für die Modelle START
CAVTOP10: 6 Bleche - für das Modell TOP10
CAVTOP64: 6 Bleche - für die Modelle TOP4 und TOP6
CAVCMP4GP: 6 Bleche - für die Modelle CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI
CAVCMP423: 6 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M

Soportes para hornos con estructura de acero inoxidable en kit de montaje.
CAVSTR: 6 bandejas - para todos los modelos START
CAVTOP10: 6 bandejas - para el modelo TOP10
CAVTOP64: 6 bandejas - para los modelos TOP4 y TOP6
CAVCMP4GP: 6 bandejas - para los modelos CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI
CAVCMP423: 6 bandejas - para los modelos CMP423D - CMP423M

Держатели для печей со структурой их нержавеющей стали, входящие в монтажный комплект
CAVSTR: 6 противней - для моделей START
CAVTOP10: 6 противней - для модели TOP10
CAVTOP64: 6 противней - для моделей TOP4 и TOP6
CAVCMP4GP: 6 противней - для моделей CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI
CAVCMP423: 6 противней - для моделей CMP423D - CMP423M

CAVTOP10

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CAVSTR	CAVTOP10	CAVTOP64	CAVCMP4GP	CAVCMP423
CAPACITÀ PORTATEGLIE / RACK SUPPORT CAPACITY / CAPACITÉ DU PORTE-PLAQUES / KAPAZITÄT DES BACKFORMAHALTER / CAPACIDAD PORTABANDEJAS / ЕМКОСТЬ ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ	6x600x400 - GN1/1 P= 80 mm				6x450x340mm P= 100 mm
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	790x940x700h mm	920x620x700h mm	920x620x800h mm		592x530x800h mm
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	27 Kg	24 Kg	19,5 Kg	22 Kg	20,5 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	30 Kg	24,6 Kg	22,6 Kg		21 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	1040x1000x260h mm	1040x400x150h mm		1040x500x200h mm	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,270 m^3	0,062 m^3		0,104 m^3	

ACCESSORI

KIT LAVAGGIO ACKITLAV: Optional per forni TOP solo Digitali (TOP/D)
DOCCETTA ACDOC: Optional per tutti i modelli TOP

ACKITLAV WASHING KIT: Optional accessory with TOP ovens, Digital only (TOP/D)
ACDOC SHOWER: Optional accessory with all TOP models

KIT LAVAGE ACKITLAV: Option pour fours TOP uniquement Numériques (TOP/D)
DOUCHETTE ACDOC: Options pour tous les modèles TOP

SPÜLKIT ACKITLAV: Optional für Öfen TOP nur Digital (TOP/D)
HANDBRAUSE ACDOC: Optional für alle Modelle TOP

KIT DE LAVADO ACKITLAV: Opcional para hornos TOP solo Digitales (TOP/D)
DOCCETTA ACDOC: Opcional para todos los modelos TOP

МОЮЩИЙ КОМПЛЕКТ ACKITLAV: Дополнительно для печей TOP только Цифровые (TOP/D)
ДУШ ACDOC: Дополнительно для всех моделей TOP

ACKITLAV

ACDOC

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ACKITLAV	ACDOC
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	2,8 Kg	1 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	3,2 Kg	1,2 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x180x125h mm	150x100x50h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,019 m^3	0,001 m^3

CAPPA A CONDENSAZIONE

Cappa a condensazione in acciaio inox - due filtri antigrasso in acciaio inox - due velocità di estrazione.
ACCAPSTR: per modelli STR6 – STR10
ACCAPTOP: per modelli TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

Stainless steel condensate hood - two stainless steel grease filters - two extraction speeds.
ACCAPSTR: for models STR6 and STR10
ACCAPTOP: for models TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

Hotte à condensation en acier inox - deux filtres anti-graisse en acier inox - deux vitesses d'extraction.
ACCAPSTR: pour modèles STR6 et STR10
ACCAPTOP: pour modèles TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

Verflüssigungsabsaughaube aus edelstahl - zwei fettfilter aus edelstahl - zwei abzuggeschwindigkeiten.
ACCAPSTR: für die modelle STR6 und STR10
ACCAPTOP: für die modelle TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

Campana de condensación de acero inoxidable - dos filtros antigrasa de acero inoxidable - dos velocidades de extracción.
ACCAPSTR: para modelos STR6 y STR10
ACCAPTOP: para modelos TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

Вытяжка с системой конденсации из нерж. стали - два жироулавливающих фильтра из нерж.стали - две скорости извлечения.
ACCAPSTR: для моделей STR6 и STR10
ACCAPTOP: для моделей TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

CAPPA A CONDENSAZIONE

ACCAPSTR

ACCAPTOP

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ACCAPSTR	ACCAPTOP
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,3 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60 Hz	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	790x1120x300h mm	920x960x300h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	30 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	38 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		800x1200x365h mm	1040x970x365h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,350 m^3	0,368 m^3

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- **COSTO DELL'IMBALLO**: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
- **PER ORDINI DI IMPORTO INFERIORE A € 80,00 COSTO FISSO GESTIONE ORDINI € 5,00.**
- **CONDIZIONI DI PAGAMENTO**: Si richiede il pagamento in contanti o in contrassegno: 1. per le prime forniture - 2. al superamento del fido - 3. per l'invio dei ricambi.
- **DILAZIONI DI PAGAMENTO**: da definire.
- **PREZZI**: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. **I PREZZI SONO ESCLUSI DI I.V.A.**
- **TERMINI DI CONSEGNA**: 1. spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino - 2. per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.
- **ASSISTENZA TECNICA**: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar spa si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Fimar spa non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
- **TRASPORTO FRANCO FABBRICA**: la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui non siamo responsabili per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
- **GARANZIA**: 12 mesi.
- **LISTINO**: il presente annulla tutti i precedenti. I dati tecnici e immagini riportati nel presente listino sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
- **TUTTE LE NOSTRE MACCHINE SONO COPERTE DA ASSICURAZIONE (RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI) ESCLUSO U.S.A. E CANADA**

GENERAL CONDITIONS OF SALE

- **COST OF PACKING**: included in price for machines. € 5,00 for spare parts and accessories.
- **FIXED HANDLING FEE OF € 5,00 FOR ORDERS OF LESS THAN € 80,00.**
- **CONDITIONS OF PAYMENT**: Cash payment or on delivery: 1. for first orders - 2. for orders in excess of granted credit - 3. for shipment of spare parts.
- **DEFERRED PAYMENTS**: to define.
- **PRICES** are not binding. They can be subjected to changes without prior advise. In anycase they will be defined by the order confirmation. **PRICES DO NOT INCLUDE VAT**
- **DELIVERY TIME**: 1. daily after receipt of orders for machines already available - 2. about 25 working days after receipt of orders for machines to be produced, subject to absence of unforeseen difficulties.
- **TECHNICAL ASSISTANCE**: provided by the DEALER for the entire duration of the GUARANTEE, (1 year). Fimar spa undertakes to provide, under warranty, all replacement parts considered defective. The sale price invoiced to the end user will include not only the price of the finished products sold, but also the management, by the dealer, of the warranty that covers them. Fimar spa will not incur any direct or indirect expenses incurred by the dealer for warranty management.
- **DELIVERY EX WORKS**. We are not responsable for any damage the goods can suffer during the transport: the goods are carried at the customer's own risk. Any eventual complaint must be reported within law terms.
- **WARRANTY**: 12 months.
- **PRICE LIST**: this price-list replaces all previous lists. The technical data and pictures illustrated in this price-list are only approximate. The manufacturer reserves the right to change technical and visual characteristics and to suspend production at any time without giving prior notice.
- **ALL OUR MACHINE ARE COVERED BY THE THIRD PARTY PRODUCT LIABILITY INSURANCE (U.S.A. AND CANADA EXCLUDED)**

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- **COÛT DÈ L'EMBALLAGE**: compris dans le prix pour les machines. € 5,00 pour les pièces de rechange et les accessoires.
- **POUR TOUTES COMMANDES INFÉRIEURES À € 80,00 COÛT FIXE DE GESTION DES COMMANDES DE € 5,00**
- **CONDITIONS DE PAIEMENT** - le paiement doit être effectué en argent comptant ou contre remboursement: 1. pour les premières fournitures - 2. au dépassement du crédit accordé - 3. pour l'envoi de pièces de rechange.
- **ECHEANCE DE PAIEMENT**: à définir.
- **PRIX**: ne sont pas définifs, ils peuvent subir des variations sans obligation de préavis. Dans ce cas ils seront confirmés au moment de la commande. **LES PRIX NE COMPRENNENT PAS LA TVA**
- **DELAI DE LIVRAISON** 1. livraison journaliére pour les machines disponibles - 2. alor que pour les machines à produire, à environ 25 jours ouvrables, sauf imprévus.
- **ASSISTANCE TECHNIQUE**: a la charge du REVENDEUR pour toute la durée de la GARANTIE (Une année). La société Fimar spa s'engage à fournir, en garantie, tous les composants de rechange considérés défectueux. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final inclura le prix des produits finis vendus mais également la gestion, de la part du revendeur, de la garantie pour la couverture de ceux-ci. La société Fimar spa ne devra soutenir aucune dépense directe ou indirecte soutenue par le revendeur pour la gestion de la garantie.
- **TRANSPORT DEPART-USINE**. La marchandise voyage a risques et périls du client. La maison n'est pas responsable des éventuels damages subis par la machandise pendant le transport. Les eventuelles réclamations doivent être communiquées dans les delais de la loi.
- **GARANTIE**: 12 mois.
- **LISTE DES PRIX**: la présente liste annule tous les précédents. Les données techniques contenues dans la présente liste des prix et les photos sont purement indicatives. La maison se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques de ses articles ou d'en interrompre la production, à tout moment et sans obligation de préavis.
- **TOUTES NOS MACHINES SONT COUVERTES PAR UNE ASSURANCE (RESPONSABILITÉ CIVILE ENVERS TIERS)**

ALLGEMEINE VERKAUFSBE-DINGUNGEN

- **VERPACKUNGSKOSTEN**: im preis der maschinen inbegriffen. € 5,00 für ersatzteile und zubehöre.
- **FÜR BESTELLUNGEN UNTER € 80,00**
- **FIXE BEARBEITUNGSGEBÜHR € 5,00.**
- **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN** - Direktzahlung oder Zahlung bei Wareneingang wird verlangt: 1. für die erste lieferungen - 2. bei Überschreitung des gewährten Kredits - 3. für die Sendung von Ersatzteilen.
- **ZAHLUNGSZIEL**: Um zu bestimmen.
- **PREISE**: nicht verbindlich sind und können geändert sein ohne die Pflicht im Voraus zu benachrichtigen; in diesen Fall werden mit der Auftragbestätigung bestätigt sein.
- **DIE PREISE VERSTEHEN SICH AUSSCHLIESSLICH MWST LIEFERFRIST** 1. Täglich für verfügbare Maschinen - 2. für Maschinen um zu produzieren ungefähr 25 Arbeitstage, unvorhergesehne Umstände vorbehalten.
- **TECHNISCHER DIENST**: Zu lasten des WIEDERVERKÄUFERS während der gesamten Dauer der GARANTIE (1 Jahr). Fimar spa verpflichtet sich, während der Garantiezeit, zur Lieferung aller für defekt befundenen Ersatzteile. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Kosten für die Verwaltung der Garantie durch den Verkäufer. Fimar spa werden keine zusätzlichen direkten oder indirekten Kosten, die dem Verkäufer für die Verwaltung der Garantie entstehen, in Rechnung gestellt.
- **TRANSPORT FREI UNSEREM WERK**. Die Ware ist auf Gefahr der Auftraggeber transportiert, deshalb sind wir nicht verantwortlich für eventuelle Schaden der Ware während der
- Transport zugefügt. Eventuelle Anfechtungen sollen unbedingt nur nach den Gesetz gemacht sein.
- **GARANTIE**: 12 monate.
- **PREISLISTE**: Die vorliegende Preisliste setzt alle vorhergehenden außer Kraft. Die in der vorliegenden Preisliste angegebenen technischen Daten und die Fotos sind reine Richtwerte. Die Firma behält sich das Recht vor, die technischen oder ästhetischen Eigenschaften zu verändern oder die Produktion ohne Vorankündigung jederzeit einzustellen.
- **ALLE UNSERE MASCHINEN SIND VERSICHERUNGSGEDECKT (HAFTPFLICHT)**

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- **COSTE DEL EMBALAJE**: incluido en el precio para las máquinas - repuestos y accesorios 5,00 €
- **PARA PEDIDOS CON UN IMPORTE INFERIOR A 80,00 € COSTE FIJO GESTIÓN PEDIDOS 5,00 €**
- **CONDICIONES DE PAGO**: Se exige el pago en efectivo o contra reembolso: 1. para los primeros suministros - 2. cuando se supere el crédito - 3. para el envío de los repuestos.
- **APLAZAMIENTO DE PAGOS**: pendiente de definición.
- **PRECIOS**: no son vinculantes; pueden sufrir variaciones sin que la empresa esté obligada a avisar de ello previamente. En dicho caso, se confirmarán en el momento del pedido. **LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA**.
- **PLAZOS DE ENTREGA**: 1. envío diario para máquinas disponibles en el almacén - 2. 25 días aproximadamente, salvo imprevistos, para máquinas que deban fabricarse.
- **ASISTENCIA TÉCNICA**: A cargo del distribuidor durante todo el periodo de garantía (concretamente, 1 año). Fimar spa se compromete a suministrar, en garantía, todos los componentes de repuesto considerados defectuosos. El precio de venta facturado al usuario final incluirá no solo el precio de los productos acabados vendido, sino también la gestión, por parte del distribuidor, de la garantía que los cubre. Fimar spa no asumirá ningún gasto directo o indirecto soportado por el distribuidor por la gestión de la garantía.
- **TRANSPORTE FRANCO FÁBRICA**: la mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente; por tanto, no asumimos ninguna responsabilidad por los posibles daños que pueda sufrir la mercancía durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse en el momento de la entrega y siempre respetando los términos legales.
- **GARANTÍA**: 12 meses
- **CATÁLOGO**: el presente catálogo anula todos los anteriores. Los datos técnicos y fotos incluidos en este catálogo son puramente indicativos. La Empresa se reserva el derecho a modificar las características técnicas y estéticas, o a suspender, en cualquier momento, su producción sin estar obligada a avisar previamente.
- **TODAS NUESTRAS MÁQUINAS ESTÁN CUBIERTAS POR SEGURO (RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS A TERCEROS)**

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

- **CUSTO DA EMBALAGEM**: incluído no preço de máquinas - peças e acessórios € 5,00.
- **PARA ENCOMENDAS COM VALOR INFERIOR A € 80,00, CUSTO FIXO DE GESTÃO DA ENCOMENDA € 5,00.**
- **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**: É solicitado o pagamento em dinheiro ou contra entrega: 1. para as primeiras entregas - 2. ao superar o crédito - 3. para o envio de peças de reposição.
- **DIFERIMENTOS DE PAGAMENTO**: a definir.
- **PREÇOS**: não são vinculantes, podem sofrer alterações sem obrigação de aviso prévio; nestes casos, serão confirmados com a encomenda. **OS PREÇOS SÃO INDICADOS SEM I.V.A.**
- **PRAZOS DE ENTREGA**: 1. expedição diária para máquinas disponíveis em estoque. 2. para máquinas a produzir, cerca de 25 dias, salvo imprevistos.
- **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**: A cargo do revendedor durante toda a duração da garantia de um ano. A Fimar spa empenha-se em fornecer, sob garantia, todos os componentes de reposição considerados defeituosos. O preço de venda cobrado ao utilizador final compreenderá não apenas o preço dos produtos acabados vendidos, mas também a gestão, por parte do revendedor, da garantia de cobertura dos produtos. A Fimar spa não deverá arcar com nenhuma despesa, direta ou indireta, mantida pelo revendedor para a gestão da garantia.
- **TRANSPORTE FRANCO FÁBRICA**: a mercadoria viaja a risco e perigo do comitente, portanto não somos responsáveis por eventuais danos à mercadoria provocados durante o transporte. Quaisquer queixas deverão ser feitas no momento da entrega, dentro dos prazos legais.
- **GARANTIA**: 12 meses.
- **LISTA DE PREÇOS**: Esta lista anula toda as anteriores. Os dados técnicos indicados nesta lista são meramente indicativos. A Empresa reserva-se o direito de modificar as características técnicas e estéticas ou suspender, a qualquer momento, a sua produção sem obrigação de aviso prévio.
- **TODAS AS NOSSAS MÁQUINAS SÃO COBERTAS POR SEGURO (RESPONSABILIDADE CIVIL PERANTE TERCEIROS)**

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

- **СТОИМОСТЬ УПАКОВКИ**: входит в цену для машин, запчастей и комплектующих € 5,00.
- **ДЛЯ ЗАКАЗОВ СТОИМОСТЬЮ МЕНЬШЕ € 80,00 ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ ОБРАБОТКИ ЗАКАЗА € 5,00.**
- **УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ**: требуется оплата наличными или наложенным платежом: 1. для первых поставок - 2. при превышении кредита - 3. для отправки запчастей.
- **ОТСРОЧКА ПЛАТЕЖА**: уточнить.
- **ЦЕНЫ**: не являются обязательными, могут меняться без обязательства уведомления, в данном случае будут подтверждены при оформлении заказа. **ЦЕНЫ УКАЗАНЫ БЕЗ НДС**.
- **УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ**: 1. ежедневная отгрузка машин, имеющихся на складе - 2. в случае необходимости производства машины, 25 дней за исключением непредвиденных обстоятельств.
- **ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА**: За счёт дилера на время действия гарантии в течение одного года. Компания Fimar spa обязуется поставить, на условиях гарантии, все запасные компоненты, признанные дефектными. Фактурированная цена продажи конечному пользователю будет включать в себя не только цену готовой продукции, но также предоставление со стороны дилера гарантии. Fimar spa не примет на себя никакие расходы, прямые или косвенные, понесенные дилером на предоставление и выполнение условий гарантии.
- **ТРАНСПОРТИРОВКА ФРАНКО-ЗАВОД**: заказчик обязуется организовать должным образом перевозку товаров, поэтому мы не несем ответственности за любой ущерб, понесенный товаром во время транспортировки. Любые претензии должны быть предъявлены по факту поставки в срок, предусмотренный законодательством.
- **ГАРАНТИЯ**: 12 месяцев
- **ПЕРЕЧЕНЬ**: настоящий отменяет все предыдущие. Технические данные, приведенные в настоящем перечне, являются ориентировочными. Фирма оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или прервать производство в любой момент без обязательства уведомления.
- **ВСЕ НАШИ МАШИНЫ ПОКРЫТЫ ГАРАНТИЕЙ (ГРАЖДАНСКАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПЕРЕД ТРЕТЬИМИ ЛИЦАМИ)**

طورش عيبلا قماعلا

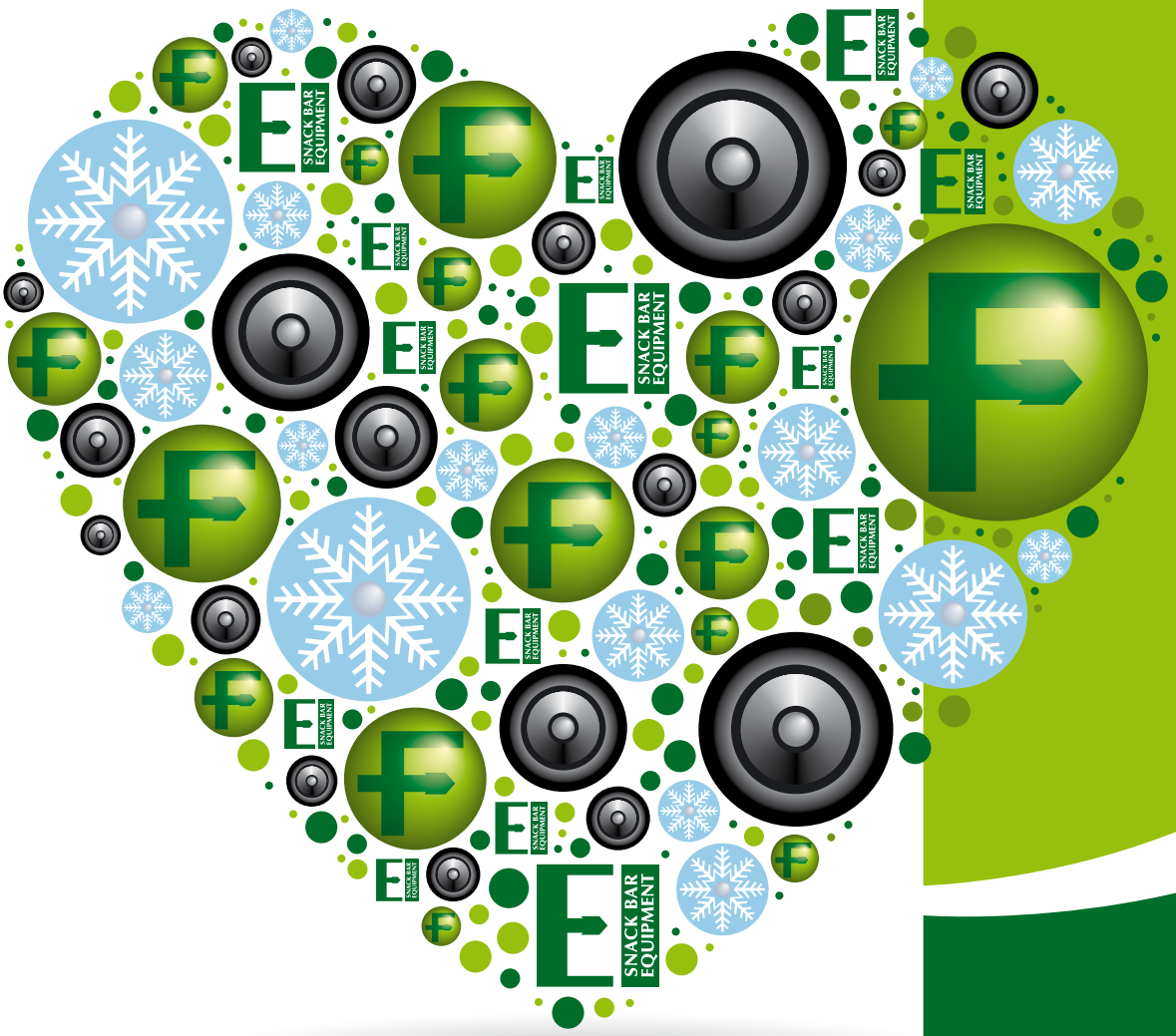
- **تكلفة التغليف:** من ضمن السعر للماكينة ـ قطع الغيار والملحقات 5 يورو.
- **للطلبات التي لا تتجاوز سعر 80 يورو، التكلفة الثابتة لإدارة الطلبات هي 5 يورو.**
- **شروط الدفع:** يُطلب الدفع نقداً أو عند التسليم: 1. لمرات التزويد الأولى - 2. عند تجاوز رصيد القيد على الحساب - 3. لإرسال قطع الغيار.
- **الدفع بالتقسيط:** يجب تحديده.
- **الأسعار:** الأسعار ليست إجبارية أو ثابتة، يمكن أن تخضع للتعديلات ودون سابق إنذار، في هذه الحالات سيتم تحديدها عند الطلب. الأسعار لا تشمل قيمة الضريبة المضافة (I.V.A.).
- **مواعيد التسليم:** 1. شحن يومي للماكينات المتوفرة في المخزن ـ 2. 25 يوم للماكينات التي يجب إنتاجها باستثناء الظروف الطارئة.
- **الدعم الفني:** يتحمله البائع طوال فترة الضمان البالغة عام واحد. تلتزم فيمار (شركة مساهمة) Fimar spa بموجب الضمان بتوريد جميع مكونات قطع الغيار التي يثبت أنها معطوبة. سعر البيع الموضح في الفاتورة إلى المستخدم النهائي لا يتضمن فقط سعر المنتجات النهائية المباعة ولكنه يتضمن أيضا إدارة الضمان الذي يغطي هذه المنتجات من جانب البائع. لن تتحمل فيمار (شركة مساهمة) Fimar spa أية تكلفة مباشرة أو غير مباشرة يتكبدها البائع مقابل إدارته للضمان.
- **التسليم في أرض المصنع:** تسافر البضاعة على مسئولية وخطر طالبها، لذلك لا نتحمل أية مسئولية عن الأضرار التي تصيب البضاعة أثناء النقل. أية شكاوى أو اعتراض يجب تقديمها عند استلام البضاعة وبموجب القوانين.
- **الضمان:** 12 شهر.
- **القائمة:** تلغي هذه القائمة جميع القوائم السابقة. البيانات الفنية المدونة في هذه القائمة هي إرشادية فقط. تحتفظ الشركة بحقها في تعديل المواصفات الفنية والجمالية أو إيقاف الإنتاج في أي وقت دون ضرورة إعطاء إي إنذار سابق.
- **جميع ماكيناتنا مؤمنة (المسئولية المدنية نحو أطراف ثالثة)**

Note

FOOD PROCESSING EQUIPMENT
MULTISERVICE TROLLEYS
REFRIGERATED LINE
SNACK BAR EQUIPMENT

fimar group

Noi ci mettiamo il



fimar®

Italy - Via Sandro Pertini, 29 - 47826 Villa Verucchio (RN)
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576
E.mail: mail@fimarspa.it - Internet: www.fimarspa.it

YouTube

Specifi™

GESTIONE QUALITA
ANCCP
UNI EN ISO 9001
CERTIFICAZIONE N. SSG 3550 AQ 1870

ustanca