

GENIUS SERIES

ELECTRIC OVEN - STATIC OR CONVECTION OVEN - MECHANICAL OR DIGITAL CONTROLLED

Stainless steel front and pre-painted structure

FORNO ELETTRICO - STATICO O VENTILATO - MECCANICO O DIGITALE

Facciata in acciaio inox e corpo in pre-verniciato

ELEKTRISCHE OFEN - STATISCHE ODER KONVEKTIONSOFEN - MECHANISCHE ODER DIGITALE

Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

FOUR ÉLECTRIQUE - STATIQUE OU VENTILÉ - MÉCANIQUE OU NUMÉRIQUE

Façade en acier inoxydable et corps pré-peint

HORNO ELÉCTRICO - ESTÁTICO O DE CONVECCIÓN - MECÁNICO O DIGITAL

Frente de acero inoxidable y cuerpo pre-pintado

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ - СТАТИЧЕСКАЯ ИЛИ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ - ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ И ЦИФРОВАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Передняя панель из нержавеющей стали и корпус из окрашенной стали



GENIUS



A product concept by **Sergio Dus**
Design by **Boscariol Associati**

PATENT PENDING



THE ULTIMATE BAKING EXPERIENCE

Genius is a professional oven with minimal but authentic design.

Easy to clean, suitable for various baking needs:

from bread to pastries, pizza to gastronomy.

Stainless steel chamber, heating elements inside stone.

Thanks to the innovative control system, Genius is able to quickly reach the desired temperature with a considerable energy saving.

Also available with steamer. The ventilated chamber guarantees a uniform baking of the food.

LA TUA ESPERIENZA DEFINITIVA DI COTTURA AL FORNO.

Genius, una linea di forni professionali dal design minimale e ricercato. Facili da pulire, sono adatti a diverse esigenze di cottura: dal pane alla pasticceria, dalla pizza alle preparazioni gastronomiche. Camera in acciaio inox, resistenze interne alla pietra. Grazie ad un innovativo sistema di controllo, Genius permette di raggiungere la temperatura desiderata in tempi ridotti con un significativo risparmio energetico. Disponibile anche con vaporiera. La camera ventilata garantisce una cottura uniforme dei cibi.

IHR ULTIMATIVES OFEN-KOCHERLEBNIS. Genius ist eine Serie professioneller Öfen mit minimalistischem und ausgesuchtem Design. Die Öfen sind leicht zu reinigen und eignen sich für unterschiedliche Garanforderungen: Von Brot bis zu Gebäck und von Pizza bis zu gastronomischen Zubereitungen. Edelstahlkammer, interne Widerstände mit Stein. Dank eines neuartigen Steuerungssystems können mit Genius-Öfen die erforderlichen Temperaturen schnell erreicht und somit Energie gespart werden. Auch verfügbar mit Dampfgarfunktion. Die ventilierte Kammer gewährleistet ein gleichmäßiges Garen der Speisen.

VOTRE EXPÉRIENCE ULTIME DE CUISSON AU FOUR. Genius, une ligne de fours professionnels au design minimaliste et recherché. Faciles à nettoyer, ils sont adaptés à différentes exigences de cuisson: du pain à la pâtisserie, de la pizza aux préparations gastronomiques. Chambre en acier inox, résistances à l'intérieur de la pierre. Grâce à un système de contrôle innovant, Genius permet d'atteindre la température désirée dans des temps réduits avec une importante économie d'énergie. Disponible également avec vaporier. La chambre ventilée garantit une cuisson uniforme des aliments.

TU EXPERIENCIA DEFINITIVA DE COCCIÓN AL HORNO. Genius, una línea de hornos profesionales de diseño minimalista y sofisticado. Fáciles de limpiar, se adaptan a distintas necesidades de cocción: desde el pan a la pastelería, desde la pizza a las preparaciones gastronómicas. Cámara en acero inoxidable, resistencias incorporadas en la piedra. Gracias a un innovador sistema de control, Genius permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo con un significativo ahorro energético. También disponible con vaporera. La cámara ventilada garantiza una cocción homogénea de los alimentos.

ВАШ НОВЫЙ ОПЫТ ГОТОВКИ В ПЕЧИ. Genius, линия востребованных профессиональных печей минималистичного дизайна. Легко чистятся, подходят для приготовления самых разнообразных кушаний: от хлеба до кондитерских изделий, от пиццы до гастрономических блюд. Камера из нержавеющей стали, внутренние нагревательные элементы внутри камня. Благодаря инновационной системе управления Genius позволяет достичь желаемой температуры в сжатые сроки при значительном энергосбережении. В наличии также модель с испарителем. Вентилируемая камера гарантирует равномерное приготовление пищи.



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS

Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



<ul style="list-style-type: none"> > Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> > Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура 	°C	50 - 500	50 - 500	50 - 500	
<ul style="list-style-type: none"> > Power supply > Alimentazione > Anschluss 	<ul style="list-style-type: none"> > Alimentation > Alimentación > Питание 	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
<ul style="list-style-type: none"> > Chamber > Camere > Kammern 	<ul style="list-style-type: none"> > Chambres > Cámaras > Рабочая камера 	n°	1	1	1	
<ul style="list-style-type: none"> > Power > Potenza > Heizleistung 	<ul style="list-style-type: none"> > Puissance > Potencia > Мощность 	kW	8,3	12,2	17,6	
<ul style="list-style-type: none"> > Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme 	<ul style="list-style-type: none"> > Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы 	Amp x phase	36,1	53,0	76,5	
<ul style="list-style-type: none"> > Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme 	<ul style="list-style-type: none"> > Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы 	Amp x phase	12	17,7	25,5	
<ul style="list-style-type: none"> > Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung 	<ul style="list-style-type: none"> > Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов 	W	750x6	750x9	1100x9	
<ul style="list-style-type: none"> > Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung 	<ul style="list-style-type: none"> > Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов 	W	550x6	550x9	800x9	
<ul style="list-style-type: none"> > External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры 	W D H	cm	116,0 111,0 38,0	152,0 111,0 38,0	152,0 147,0 38,0
<ul style="list-style-type: none"> > Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры 	W D H	cm	72,0 72,0 18,0	108,0 72,0 18,0	108,0 108,0 18,0
<ul style="list-style-type: none"> > Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки 	W D H	cm	121,0 119,0 52,0	157,0 119,0 52,0	157,0 155,0 52,0
<ul style="list-style-type: none"> > Net weight > Peso netto > Nettogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids net > Peso neto > Вес-нетто 	kg	120,0	155,0	190,0	
<ul style="list-style-type: none"> > Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто 	kg	131,0	170,0	210,0	

**PROVING CHAMBERS CAN BE
COMBINED WITH GENIUS OVENS**

Celle di lievitazione abbinabili a forni Genius
Gärschrank mit Genius Öfen kombinierbar
Étuves de fermentation associables aux fours
Genius

Fermentadoras compatibles con hornos Genius
Расстоечная камера, сочетаемая с печами
Genius



**CELLA INOX
CG 4-44
CG 444**



**CELLA INOX
CG 6L-66L
CG 6L6L6L**



**CELLA INOX
CG 9-99
CG 999**

40x60

40x60

40x60

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt / Hz	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögen	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		6 Trays	9 Trays	15 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0	9,0	9,0
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	116,0 111,0 55,0 / 90,0	152,0 111,0 55,0 / 90,0	152,0 147,0 55,0 / 90,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	121,0 119,0 69,0 / 104,0	157,0 119,0 69,0 / 104,0	157,0 156,0 69,0 / 104,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	90,0 / 110,0	110,0 / 130,0	130,0 / 150,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0 / 123,0	125,0 / 145,0	145,0 / 165,0

STAINLESS STEEL HOODS

Cappe inox per forni
Edelstahl Hauben
Hottes inox pour fours
Campanas inox para hornos
Вытяжной зонт из нержавеющей стали



> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь		m ³ /h	290	290	290
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Dimensões > Medidas > Размеры	W D H	cm	116,0 129,0 45,0	152,0 129,0 45,0	152,0 165,0 45,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	40,0	50,0	60,0

OPTIONAL

Electric motor | Motore elettrico | Elektrischer Motor
Moteur électrique | Motor Eléctrico | Электродвигатель

STAINLESS STEEL STANDS

Supporto inox
Edelstahl-Untergestell
Support inox
Soporte inox
Подставка из нержавеющей



> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Dimensões > Medidas > Размеры	W D H	cm	116 105 88-94	116 105 53-59	152 105 88-94	152 105 53-59	152 140 88-94	152 140 53-59
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	40,0	45,0	45,0	50,0	50,0	55,0

OPTIONAL

4 castors set | Set di 4 ruote | 4 Räder
Ensemble de 4 roues | Juego de 4 ruedas | Набор из 4-х колес

