



WHEN HEAT MATTERS



WHEN HEAT MATTERS







WHEN HEAT MATTERS

LA RICERCA DEL CALORE IDEALE È
DA SEMPRE LA NOSTRA MISSION.
OGNI CHEF NELLA PREPARAZIONE
DEI PROPRI PIATTI PUÒ CONTARE
SULLA NOSTRA ESPERIENZA.

**COVEN:
QUANDO IL CALORE CONTA.**

Fondata negli anni ottanta a Cremona con una vocazione per la ricerca, Coven è stata tra le prime aziende a lanciare sul mercato mondiale il **combi-vapore**, forni a convezione a vapore.

Oggi Coven rinasce a Torino da una sinergia di imprenditori e di un team di tecnici altamente qualificati che, coerenti con la mission degli esordi e con una passione condivisa per la ricerca tecnologica, punta a un unico risultato: **il calore ideale**.

Ogni forno prodotto viene collaudato dai nostri tecnici specializzati che monitorano ogni singola fase del processo di assemblaggio.

I prodotti Coven sono forni made in Italy che, oltre ad essere di semplice utilizzo, hanno prestazioni e livelli di affidabilità eccezionali con un rapporto qualità prezzo soddisfacente.

Il futuro di Coven è sinonimo di innovazione.

I brevetti esclusivi applicati ai nuovi prodotti garantiranno un vantaggio competitivo durevole e significativo, soprattutto nelle applicazioni a gas in cui si sono raggiunti livelli minimi di consumi ed emissioni.



IL CALORE IDEALE

PASSIONE

Ogni giorno siamo al fianco degli chef che utilizzano i nostri forni favorendo la loro creatività e consentendogli di realizzare cotture perfette con semplici gesti quotidiani. È la passione made in Italy!

Costruiamo. I forni professionali a convezione Coven sono realizzati interamente all'interno dell'azienda, tutti collaudati e pronti all'uso intensivo a cui sono destinati.

Affianchiamo. Nella fase di prevendita mettiamo a disposizione degli chef tutte le informazioni necessarie all'uso dei forni.

Offriamo. Assistenza costante ed accurata.



TECNOLOGIA

Distinguiamo i forni per la gastronomia da quelli per la pasticceria: le linee guida sono la semplicità di utilizzo e l'affidabilità.

Utilizziamo componentistica di alta qualità progettata e realizzata in partnership con i nostri fornitori.

I nostri forni presentano elementi innovativi protetti da brevetti aziendali che consentono a Coven di essere all'avanguardia nel settore di riferimento.





RICERCA E SVILUPPO

Le nuove direttive europee ed in particolare quelle sull'ecodesign e l'etichettatura energetica, sono le leve fondamentali della nostra ricerca. **Continuiamo ad investire per il miglioramento dei nostri sistemi di combustione.** In questo campo Coven è titolare di un'innovazione oggetto di brevetto internazionale che prevede l'utilizzo di un particolare bruciatore per i forni a gas.

Abbiamo introdotto, grazie ai nostri ricercatori, **nuovi sistemi di controllo del vapore nella camera di cottura.** È allo studio un nuovo sistema di autodiagnosi del forno che potenzierà gli strumenti a disposizione dei nostri tecnici che si occupano dell'assistenza.

PRODUZIONE INTERNA

I forni a convezione Coven sono prodotti dal nostro personale specializzato. **Ogni componente è assemblato con cura e precisione** per ottenere un prodotto altamente garantito, strutturalmente solido e tecnologicamente all'avanguardia. Il sistema di controllo interno e la qualità dei componenti garantiscono la **resistenza dei nostri forni all'uso intensivo e all'usura del tempo.**

CONSEGNA RAPIDA

L'organizzazione del nostro sistema produttivo consente alla Coven di **rispondere in tempi strettissimi alle esigenze della propria clientela.**



SCUOLA DI CUCINA E PERSONAL CHEF

I forni a convezione Coven sono noti per essere intuitivi e user-friendly. **Con pochi gesti chef professionisti ottengono risultati eccellenti.**

Coven mette a disposizione dei propri clienti la sua **cooking school** dove sarà possibile apprendere tutte le funzioni dei nostri forni.

Il nostro **Personal Chef** vi guiderà all'uso del vostro forno Coven: dalle ricette ai programmi di cottura, dalla manutenzione ai differenti cicli di lavaggio.

Per maggiori informazioni: personalchef@coven.it

GASTRONOMIA

Grazie alla sua ricca collezione di forni professionali a convezione e misti, a vapore diretto o con boiler, nelle versioni gas ed elettrica, **Coven è il partner perfetto in cucina** per preparare al meglio le ricette di gastronomia. La grande versatilità dei forni Coven offre agli Chef la massima creatività con risultati impeccabili.

STEADY COOK

Un forno ad alta tecnologia in due modelli Visual e Touch; forni a convezione e combi-vapore con regolazione della temperatura precisa e uniforme e con un software in grado di memorizzare fino a 99 ricette con 9 differenti fasi di cottura. L'ingresso USB offre la possibilità di aggiornare il software consentendo di gestire e semplificare i processi di lavoro.

VISUAL

Una serie dotata di una tastiera a comandi capacitivi **intuitiva ed affidabile** dal design sofisticato.

TOUCH

Il top di gamma Steady Cook è programmabile attraverso un **display grafico touch screen** da 7 pollici per un uso rapido e semplice.

DUO STEAM SYSTEM Innovativo sistema combinato che produce vapore consentendo di regolare la percentuale di umidità. Una caldaia dedicata conduce vapore nella camera di cottura insieme a dispositivi che ne consentono la produzione diretta in un binomio perfetto di efficienza. **DUO STEAM SYSTEM** permette di realizzare cotture rapide ad alta temperatura e preparazioni lente a bassa temperatura. Steady Cook permette di cuocere alimenti sottovuoto, con minori perdite di peso e una maggiore esaltazione dei sapori ed è dotata di un inverter che permette di controllare le ventole a 9 differenti velocità.

DELTA T COMBO Consente di mantenere costante la differenza di temperatura tra il cuore del prodotto e la camera di cottura. La sonda al cuore è il fulcro del DELTA T COMBO, che consente di rilevare la temperatura in tempo reale nel nucleo della materia prima fino alla cottura desiderata. La sonda al cuore è rimovibile per una maggiore durata.

SELF WASHING MODE Pulizia accurata e completa. Il sistema di lavaggio è dotato di un braccio con getti multipli in grado di raggiungere ogni angolo della camera di cottura per una pulizia impeccabile grazie a **tre cicli di lavaggio**, dal più rapido al più intenso. I liquidi sono raccolti da un sistema a doppia vasca.

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

Coven fa dell'antica arte della pasticceria e della panificazione una realtà moderna. I forni della New Line dedicati a questo comparto garantiscono **risultati perfetti in tutte le fasi di preparazione**. I forni Coven presentano **elementi ad alta tecnologia** pur mantenendo caratteristiche **semplici ed affidabili**.

MASTER DELIGHT

Master Delight rappresenta il nuovo concetto Coven applicato alla pasticceria ed alla panificazione, disponibile nelle due versioni Mech e Visual.

La termoregolazione digitale e l'inversione di rotazione della ventola permettono un'elevata precisione della cottura. La raccolta delle condense è garantita da un sistema a doppia vasca.

Master Delight è il top di gamma dei forni da pasticceria e bakery Coven, una meraviglia di perfezione e semplicità.

MECH

La serie con termoregolazione digitale ed encoder. Cottura a convezione, umidificatore automatico e manuale, regolazione della velocità e inversione di rotazione della ventola garantiscono **risultati di qualità sempre elevata**.

VISUAL

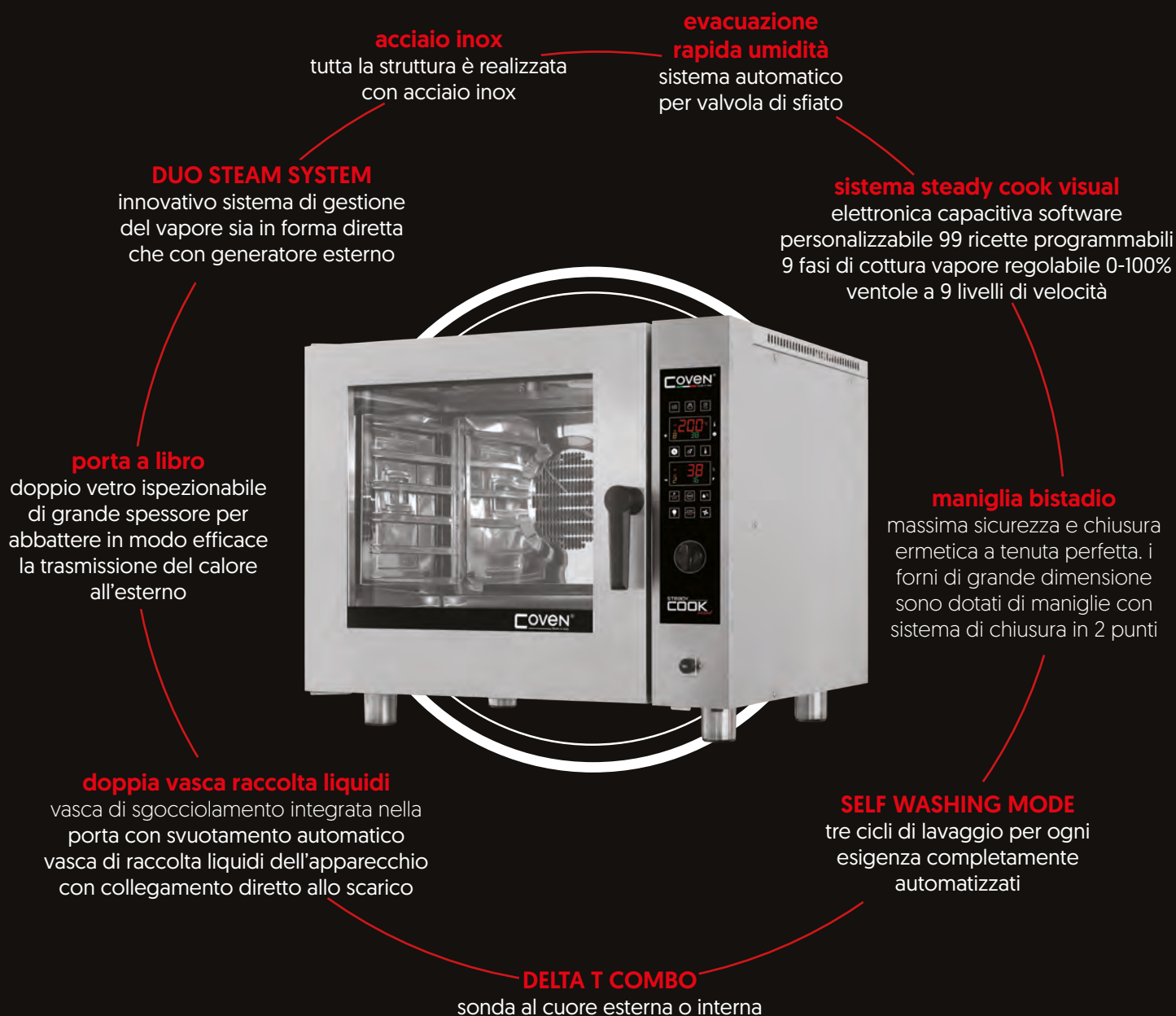
Una serie dotata di una tastiera a comandi capacitivi intuitiva ed affidabile dal design sofisticato. Il software di ultima generazione offre la possibilità di registrare fino a 99 ricette e di scegliere 9 diverse opzioni per le fasi di cottura in sequenza automatica. **L'assoluta affidabilità del sistema garantisce la costante ripetibilità nel tempo.** La partenza ritardata e il sistema di raffreddamento rapido consentono di ottimizzare i tempi di preparazione. L'ingresso USB offre la possibilità di aggiornare il software con nuove funzioni e ricette consentendo di gestire e semplificare i processi di lavoro. I forni Master Delight sono dotati di un inverter che permette di controllare le ventole a 9 differenti velocità e vantano anche un innovativo sistema di evacuazione rapida automatica.





STEADY COOK

linea gastronomia



STEADY COOK VISUAL

La serie programmabile con **tastiera a comandi capacitivi**. L'innovativo sistema consente di memorizzare i dati fino a 99 ricette con **9 fasi di cottura**.

L'ingresso **Usb** permette di memorizzare i dati e di **aggiornare il software con nuove funzioni e ricette**.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Regolazione della percentuale di umidità
- Regolazione con Inverter della velocità delle ventole fino a 9 Livelli
- Sonda al cuore
- Sistema di lavaggio automatico

Coven®
made in Italy



cottura a convezione
cottura a vapore
cottura mista convezione/vapore



doppio display visualizzazione temperatura
velocità ventola, timer e segnalazione allarmi



timer
temperatura camera/sonda al cuore
delta-t



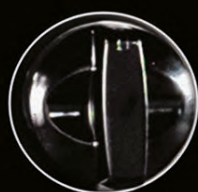
doppio display visualizzazione percentuale
umidità, programmi e fasi



fasi
percentuale umidità
programmi/valvola automatica di sfiato



velocità ventola controllata da inverter
start stop
luce camera



encoder push / set / up and down / stand-by

**STEADY
COOK**
visual



STEADY COOK TOUCH

La serie programmabile top-class con **display grafico touch-screen a colori da 7 pollici**. L'innovativo sistema consente di memorizzare i dati fino a **99 ricette** con **9 fasi di cottura**. L'ingresso USB permette di memorizzare i dati e di **aggiornare il software con nuove funzioni e ricette**.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Autodiagnosi
- Regolazione della percentuale di umidità
- Regolazione con Inverter della velocità delle ventole fino a 9 Livelli
- Sonda al cuore
- Sistema di lavaggio automatico



display grafico touch screen ad alta visibilità.

Librerie memorizzate e programmabili. Cicli di cottura: mantenimento, delta-t, rigenerazione, bassa temperatura e sottovuoto. Programmi di lavaggio automatici, autodiagnosi e aggiornamento in remoto.



home page

ampia panoramica, grafica intuitiva, selezione delle funzioni facile e veloce



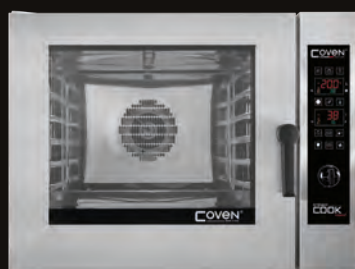
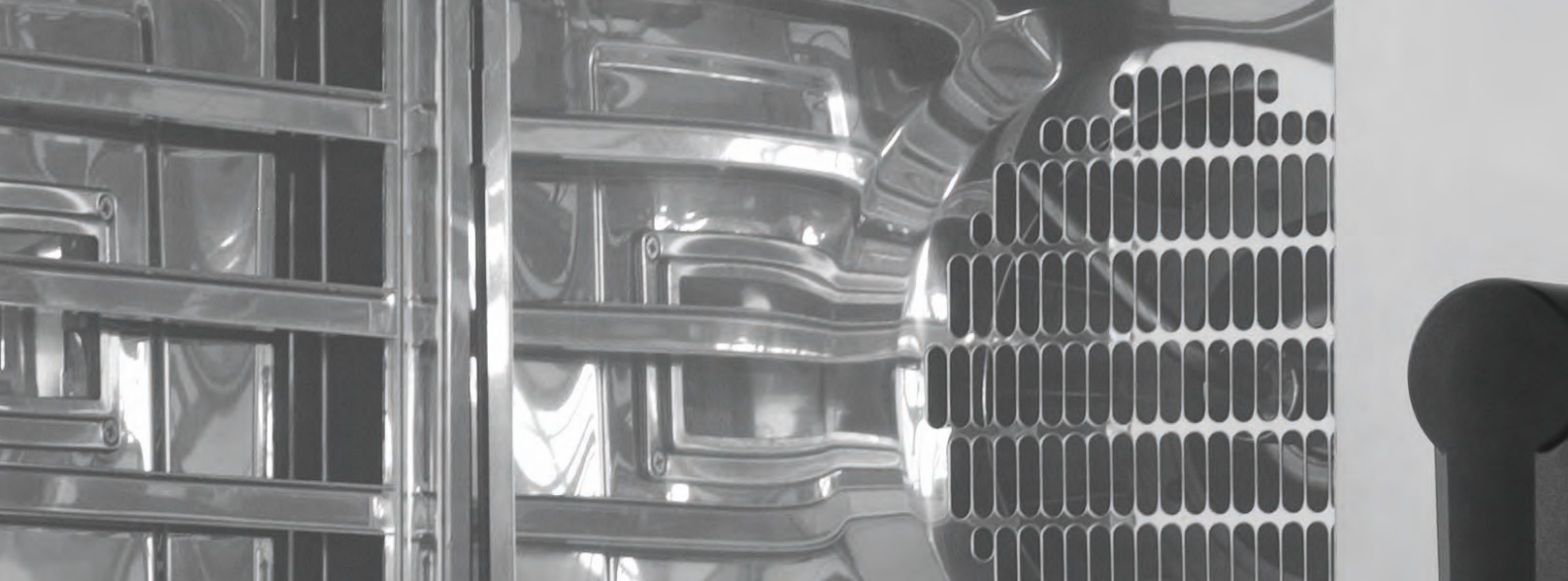
ricette

possibilità di salvare programmi di cottura personalizzati, libreria di programmi precaricati appositamente realizzati e testati nei nostri laboratori, aggiornamento e salvataggio dati tramite porta usb



cicli speciali

rigenerazione per ottenere calore, gusto e consistenza analoghi a quelli dei cibi appena cotti, raffreddamento rapido della camera di cottura per ottimizzare i tempi, lavaggio automatico con tre cicli: **soft, medium e hard**



	Serie 6 🔪	Serie 6 boiler 🔪	Serie 6 🔥	Serie 6 boiler 🔥
codice	N06ESCVD	N06ESCVX	N06GSCVD	N06GSCVX
dim. esterne	862x716x738 mm	862x716x738 mm	862x716x738 mm	862x716 x738 mm
dim.interne	584x345x440 mm	584x345x440 mm	584x345x416 mm	584x345x416 mm
numero teglie	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
numero pasti	max 70	max 70	max 70	max 70
peso	70 Kg	77 Kg	85 Kg	89 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N	230 ~ 1N	400 ~ 3N
potenza	7,8 KW	10,8 KW	8,5 KW	11,5 KW



	Serie 10 🔪	Serie 10 boiler 🔪	Serie 10 🔥	Serie 10 boiler 🔥
codice	N10ESCVD	N10ESCVX	N10GSCVD	N10GSCVX
dim. esterne	942 x 823 x 1.112 mm	942x823x1.112 mm	942x 823x1.112 mm	942x823x1.112 mm
dim.interne	634 x 360 x 670 mm	634x360x670 mm	634x360x670 mm	634x360x670 mm
numero teglie	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
numero pasti	max 100	max 100	max 100	max 100
peso	118 Kg	121 Kg	140 Kg	143 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N	230 ~ 1N	400 ~ 3N
potenza	15,4 KW	21,4 KW	17 KW	23,8 KW



	Serie 20 🔪	Serie 20 🔥
codice	N20ESCVD	N20GSCVD
dim. esterne	1.008x1.169x1.248 mm	1.008x1.169x 1.248 mm
dim.interne	710x700x780 mm	710x700x780 mm
numero teglie	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN
distanza teglie	70 mm	70 mm
numero pasti	max 300	max 300
peso	202 Kg	233 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N
potenza	0,4 KW	26,8 KW

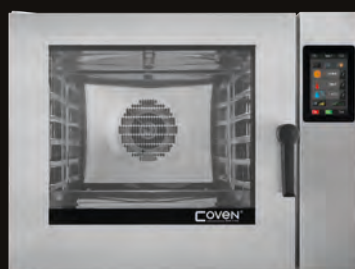
STEADY COOK VISUAL



Serie 21 ↗
N21ESCVD
codice 990x975x1.940 mm
dim. esterne 630x415x1.400 mm
dim. interne 20 - 1/1 GN
numero teglie 60 mm
distanza teglie max 300
numero pasti 280 Kg
peso 400 ~ 3N
tensione 31 KW
potenza



Serie 40 ↗
N40ESCVD
codice 990x1.300x1.940 mm
dim. esterne 630x740x1.400 mm
dim. interne 20 - 2/1 GN 40 - 1/1 GN
numero teglie 60 mm
distanza teglie max 600
numero pasti 300 Kg
peso 400 ~ 3N
tensione 43 KW
potenza



	Serie 6 ↗	Serie 6 boiler ↗	Serie 6 🔥	Serie 6 boiler 🔥
codice	N06ESCTD	N06ESCTX	N06GSCTD	N06GSCTX
dim. esterne	862x716x738 mm	862x716x738 mm	862x716x738 mm	862x716x738 mm
dim. interne	584x345x440 mm	584x345x440 mm	584x345x416 mm	584x345x416 mm
numero teglie	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
numero pasti	max 70	max 70	max 70	max 70
peso	70 Kg	77 Kg	85 Kg	89 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N	230 ~ 1N	400 ~ 3N
potenza	7,8 KW	10,8 KW	8,5 KW	11,5 KW



	Serie 10 ↗	Serie 10 boiler ↗	Serie 10 🔥	Serie 10 boiler 🔥
codice	N10ESCTD	N10ESCTX	N10GSCTD	N10GSCTX
dim. esterne	942x823x1.112 mm	942x823x1.112 mm	942x823x1.112 mm	942x823x1.112 mm
dim. interne	634x360x670 mm	634x360x670 mm	634x360x670 mm	634x360x670 mm
numero teglie	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
numero pasti	max 100	max 100	max 100	max 100
peso	118 Kg	121 Kg	140 Kg	143 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N	230 ~ 1N	400 ~ 3N
potenza	15,4 KW	21,4 KW	17 KW	23,8 KW



	Serie 20 ↗	Serie 20 🔥
codice	N20ESCTD	N20GSCTD
dim. esterne	1.008x1.169x1.248mm	1.008 x 1.169 x 1.248 mm
dim. interne	710x700x780 mm	710 x 700 x 780 mm
numero teglie	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN
distanza teglie	70 mm	70 mm
numero pasti	max 300	max 300
peso	202 Kg	233 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N
potenza	20,4 KW	26,8 KW

STEADY COOK TOUCH



Serie 21 ↗
N21ESCTD
 codice
 dim. esterne 990x975x1.940 mm
 dim. interne 630x415x1.400 mm
 numero teglie 20 - 1/1 GN
 distanza teglie 60 mm
 numero pasti max 300
 peso 280 Kg
 tensione 400 ~ 3N
 potenza 31 KW

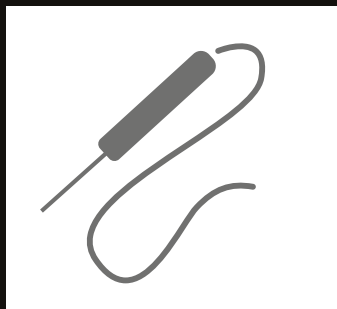


Serie 40 ↗
N40ESCTD
 codice
 dim. esterne 990x1.300x1.940 mm
 dim. interne 630x740x1.400 mm
 numero teglie 20 - 2/1 GN 40 - 1/1 GN
 distanza teglie 60 mm
 numero pasti max 600
 peso 300 Kg
 tensione 400 ~ 3N
 potenza 43 KW

STEADY COOK

ACCESSORI

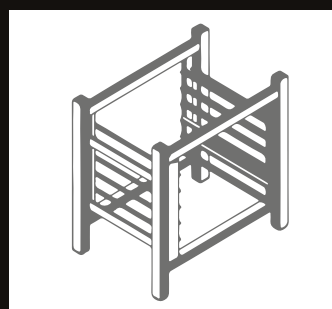
sonda al cuore



lavaggio automatico

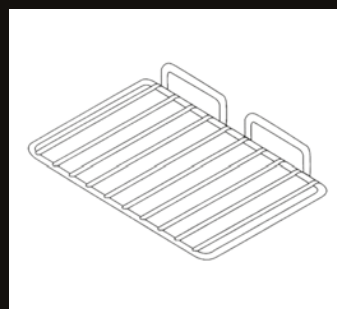


supporto inox



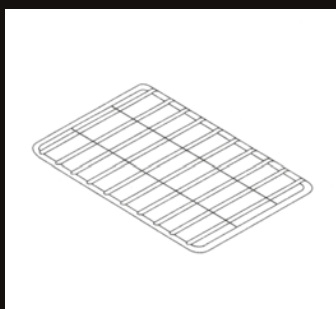
- serie 6 - 10 - 20

griglia cromata



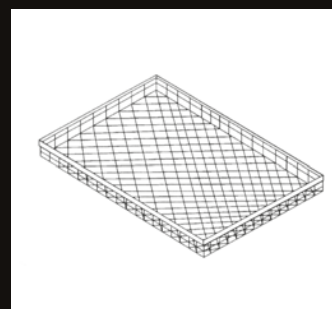
- GN 1/2 • GN 1/1
- GN 2/3 • GN 2/1

griglia inox



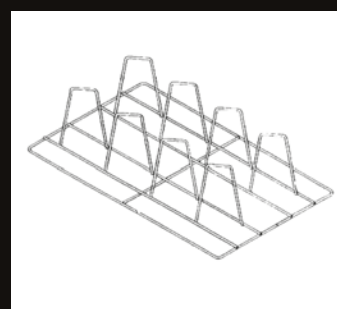
- GN 2/2 • GN 2/1
- GN 1/1

bacinella rete



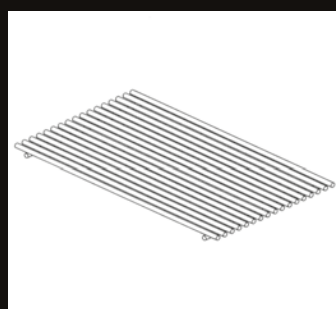
- GN 2/3 • GN 1/1

griglia polli



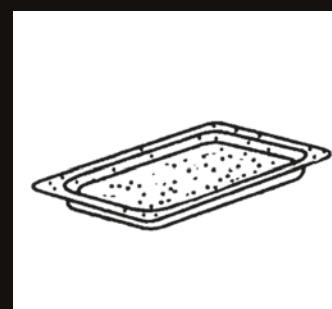
- GN 1/1

griglia ghisa



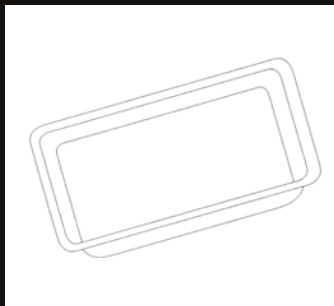
- GN 1/1

bacinella vetrificata



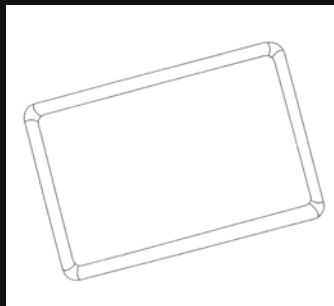
- GN 1/1 h 20 mm
- GN 1/1 h 40 mm

bacinella inox



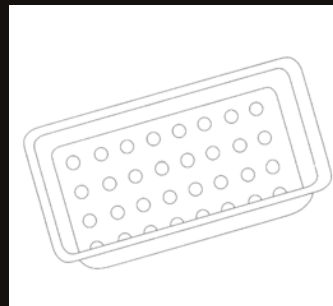
- GN 1/1 h 20 mm
- GN 1/1 h 40 mm
- GN 1/1 h 65 mm
- GN 2/1 h 20 mm
- GN 2/1 h 40 mm
- GN 2/1 h 65 mm

teglia piana



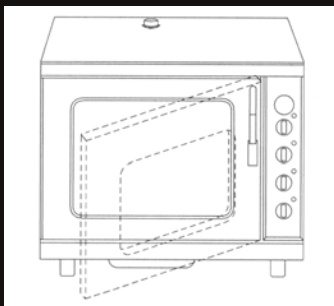
- GN 2/3
- GN 1/1

bacinella forata inox



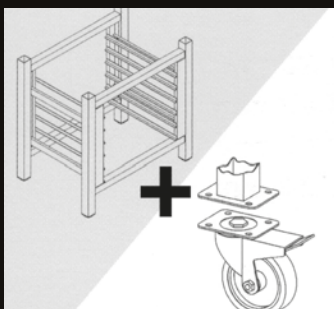
- GN 1/1 h 20 mm
- GN 1/1 h 40 mm
- GN 1/1 h 65 mm
- GN 2/1 h 20 mm
- GN 2/1 h 40 mm
- GN 2/1 h 65 mm

porta contraria

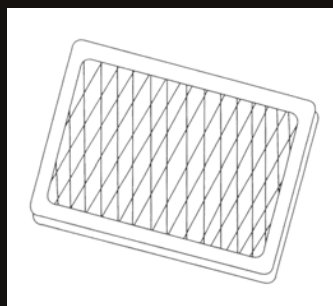


- serie 6 - 10 - 20

supporto catering



filtro grassi



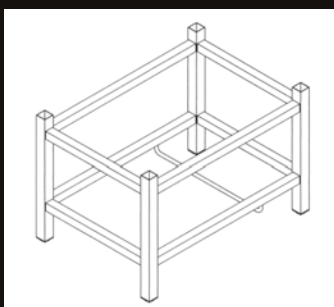
- serie 6 - 10 - 20

carrello estrazione gabbia



- serie 20

supporto fisso



- serie 20

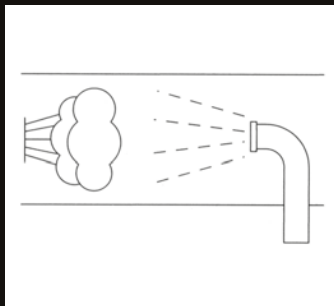
interruttore tiraggio



STEADY COOK

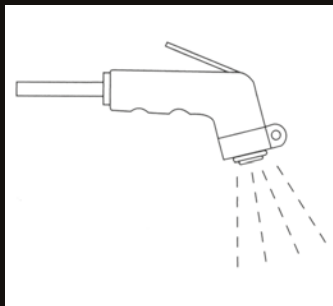
ACCESSORI

abbattitore a vapore



• serie 6 - 10 - 20

doccia



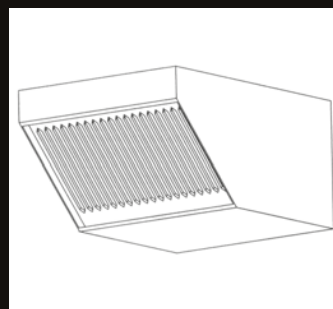
detergente lavaggio



addolcitore

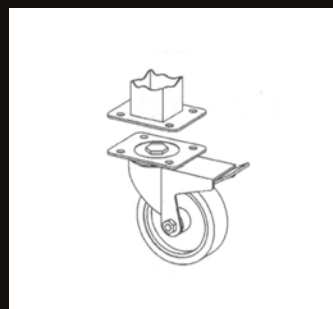


cappa condensazione

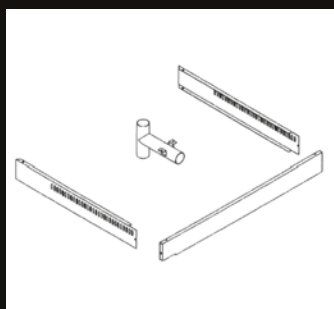


• serie 6 - 10

ruote (n.4)



kit sovrapposizione

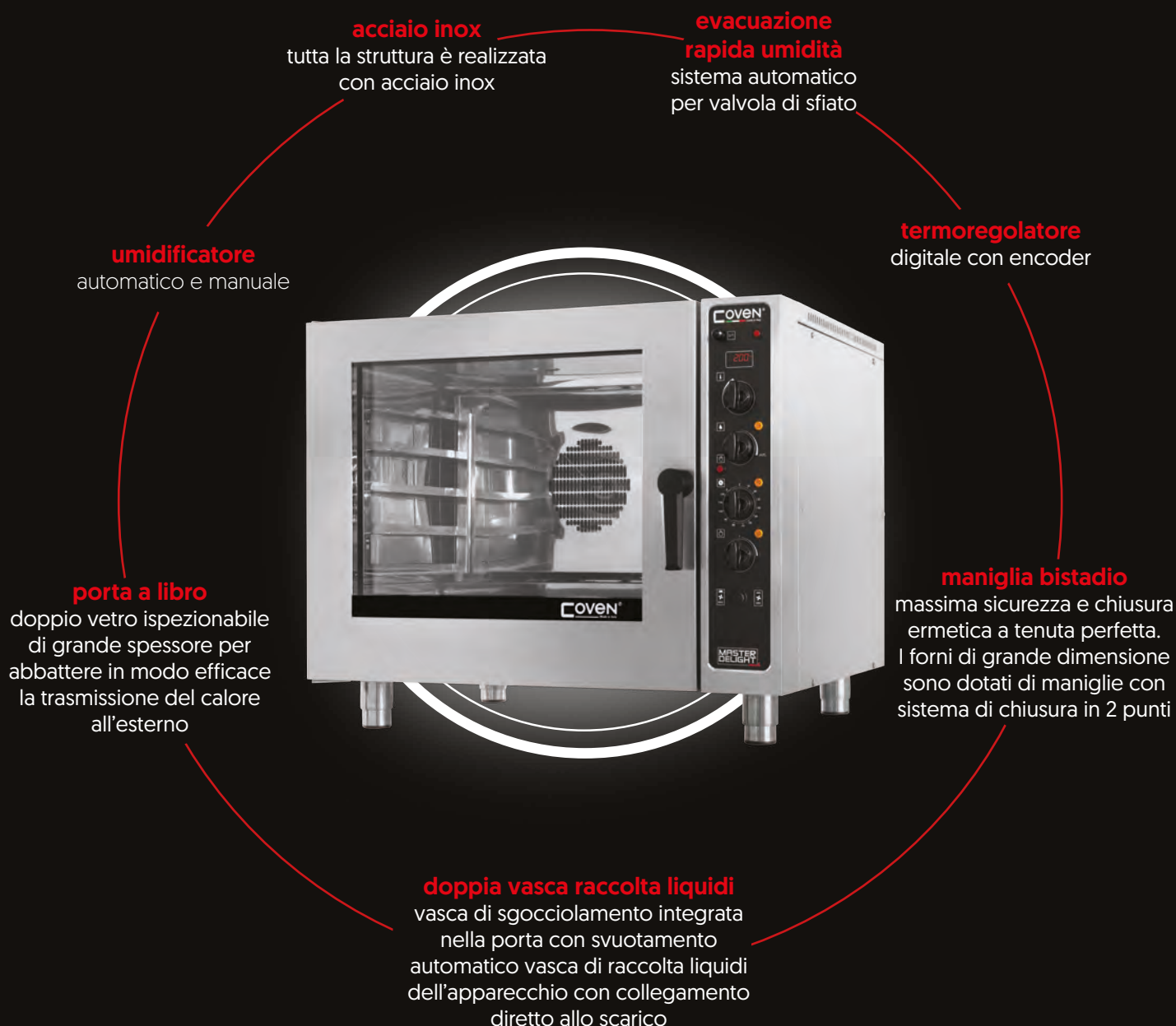


• solo serie 6 elettrico



MASTER DELIGHT

linea pasticceria



MASTER DELIGHT MECH

La serie con termoregolazione digitale con **encoder e comandi manuali**.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Cottura a convezione
- Umidificatore automatico e manuale
- Regolazione velocità della ventola
- Inversione di rotazione della ventola

Coven[®]
made in Italy



apertura/chiusura valvola evacuazione rapida

200°C

display termoregolatore digitale



encoder push-to-set



umidificatore automatico



AUT.

umidificatore manuale



timer da 1 a 120' e posizione permanente



on/off



regolazione velocità della ventola



**MASTER
DELIGHT**
mech



MASTER DELIGHT VISUAL

La serie programmabile con **tastiera a comandi capacitivi**. L'innovativo sistema consente di memorizzare i dati fino a 99 ricette con **9 fasi di cottura**.

L'ingresso **usb** per memorizzare i dati e l'**aggiornamento del software** con nuove funzioni e ricette.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Regolazione della percentuale di umidità in modalità automatica e manuale
- Regolazione con Inverter della velocità delle ventole fino a 9 livelli

Coven[®]
made in Italy



cottura a convezione
umidificatore/vapore
cottura mista convezione/umidificatore



doppio display visualizzazione temperatura, velocità ventola, timer e segnalazione allarmi



valvola automatica sfiato
temperatura camera
timer



doppio display visualizzazione percentuale umidità, programmi e fasi



fasi
percentuale umidità
programmi e cicli speciali

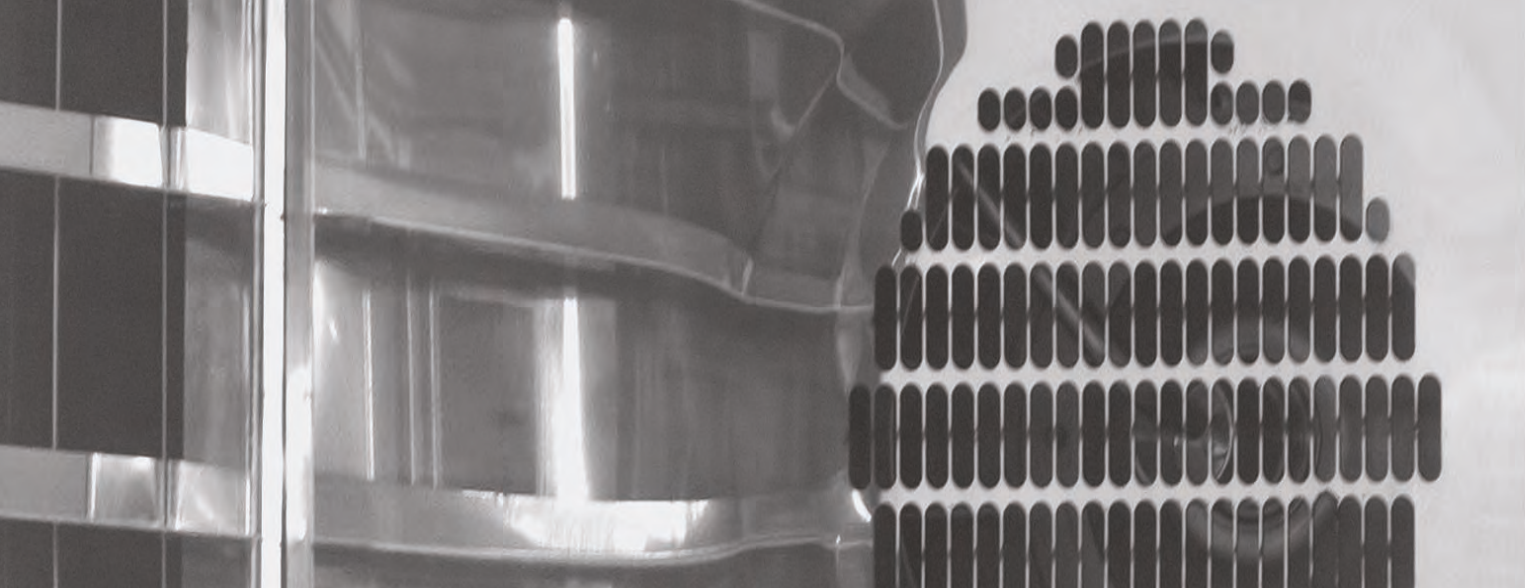


velocità ventola controllata da inverter
start stop
luce camera



encoder push / set / up and down / stand-by

**MASTER
DELIGHT**
visual



codice
dim. esterne
dim. interne
numero teglie
distanza teglie
peso
tensione
potenza

Serie 5

N05EMDMH

940x800x772 mm
662x420x450 mm
5 – 40 x 60
80 mm
90 Kg
400 ~ 3N
7,8 KW

Serie 5

N05GMDMH

940x800x772 mm
662x420x450 mm
5 – 40 x 60
80 mm
110 Kg
230 ~ 1N
8,5 KW



codice
dim. esterne
dim. interne
numero teglie
distanza teglie
peso
tensione
potenza

Serie 8

N08EMDMH

1.000x877x1.122 mm
692x420x680 mm
8 – 40 x 60
80 mm
150 Kg
400 ~ 3N
15,4 KW

Serie 8

N08GMDMH

1.000x877x1.122 mm
692x420x680 mm
8 – 40 x 60
80 mm
170 Kg
230 ~ 1N
17 KW



codice
dim. esterne
dim. interne
numero teglie
distanza teglie
peso
tensione
potenza

Serie 10

N10EMDMH

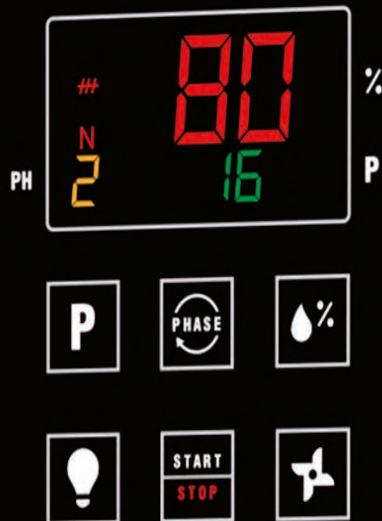
1.000x899x1.408 mm
702x420x940 mm
10 – 40 x 60
80 mm
170 Kg
400 ~ 3N
20 KW

Serie 10

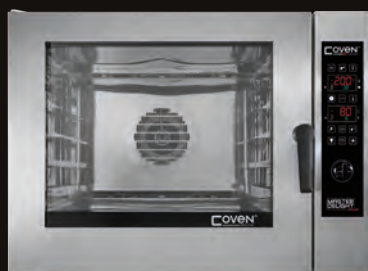
N10GMDMH

1.000x899x1.408 mm
702x420x940 mm
10 – 40 x 60
80 mm
190 Kg
230 ~ 1N
26 KW

MASTER DELIGHT MECH



MASTER DELIGHT MECH&VISUAL



codice
dim. esterne
dim. interne
numero teglie
distanza teglie
peso
tensione
potenza

Serie 5
N05EMDVH
940x800x772 mm
662x420x450 mm
5 – 40 x 60
80 mm
90 Kg
400 ~ 3N
7,8 KW

Serie 5
N05GMDVH
940x800x772 mm
662x420x450 mm
5 – 40 x 60
80 mm
110 Kg
230 ~ 1N
8,5 KW



codice
dim. esterne
dim. interne
numero teglie
distanza teglie
peso
tensione
potenza

Serie 8
N08EMDVH
1.000x877x1.122 mm
692x420x680 mm
8 – 40 x 60
80 mm
150 Kg
400 ~ 3N
15,4 KW

Serie 8
N08GMDVH
1.000x877x1.122 mm
692x420x680 mm
8 – 40 x 60
80 mm
170 Kg
230 ~ 1N
17 KW



codice
dim. esterne
dim. interne
numero teglie
distanza teglie
peso
tensione
potenza

Serie 10
N10EMDVH
1.000x899x1.408 mm
702x420x940 mm
10 – 40 x 60
80 mm
170 Kg
400 ~ 3N
20 KW

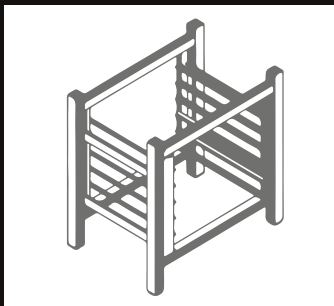
Serie 10
N10GMDVH
1.000x899x1.408 mm
702x420x940 mm
10 – 40 x 60
80 mm
190 Kg
230 ~ 1N
26 KW

MASTER DELIGHT VISUAL

MASTER DELIGHT

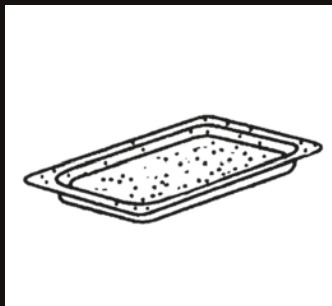
ACCESSORI

supporto inox



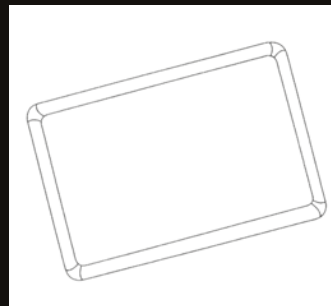
• serie 5 - 8 - 10

bacinella vetrificata



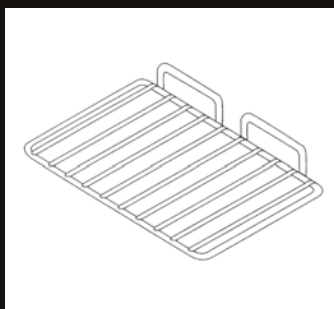
• 40x60 cm

teglia alluminio



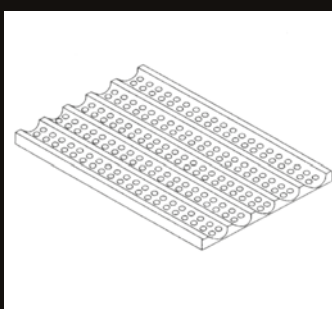
• 40x60 cm

griglia cromata



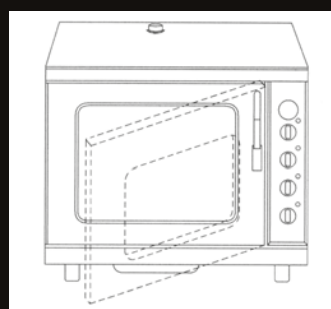
• 40x60 cm

teglia per baguettes



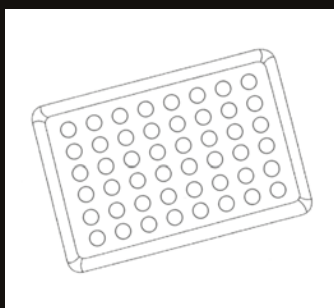
• 40x60 cm

porta contraria



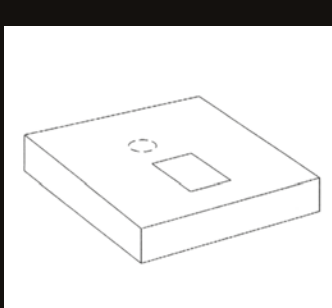
• serie 5 - 8 - 10

teglia forata alluminio



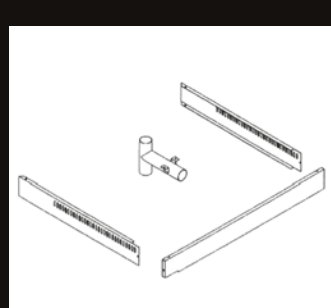
• 40x60 cm

cappa e motore



• serie 5 - 8 - 10

kit sovrapposizione



• serie 5



Coven s.r.l.

STRADA DELLA BERLIA, 555 - 10146 TORINO

Tel: +39 011 18864131 • Fax: +39 011 0121609

info@coven.it • www.coven.it