



WHEN HEAT MATTERS

NEW LINE



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.

Nel 2019 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.



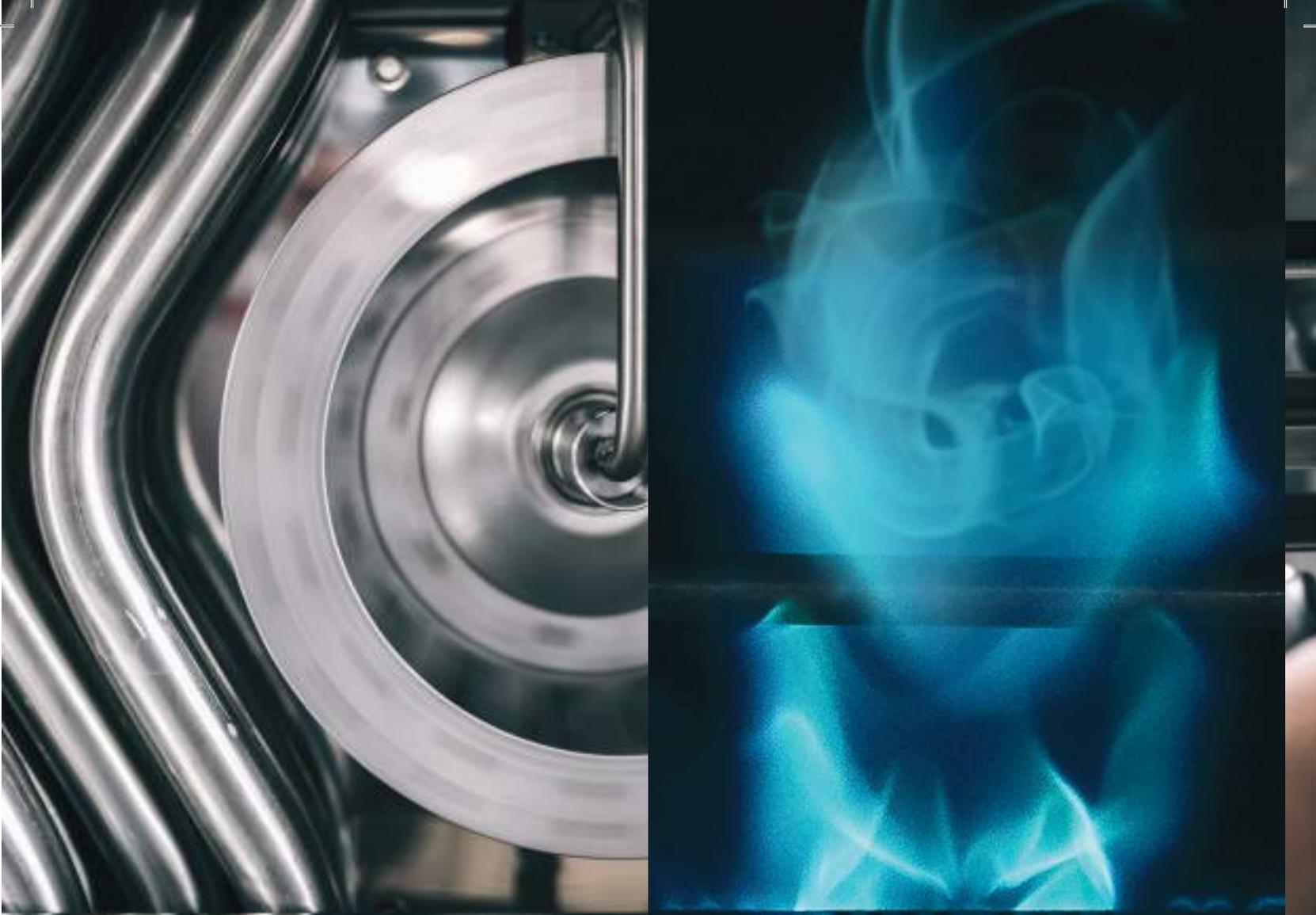
TECNOLOGIA

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 120 ricette con 6 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. Questo modello è dotato della funzione **MULTICOOK** che, attraverso un sistema di cottura multilivello, consente di cuocere contemporaneamente alimenti che hanno tempi di preparazione differenti.

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 garantirne 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 6 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

acciaio inox
tutta la struttura è realizzata
con acciaio inox

**evacuazione
rapida umidità**
sistema manuale
per valvola di sfianto

umidificatore
automatico e manuale

termoregolatore
digitale con encoder



porta a libro
doppio vetro ispezionabile
di grande spessore per
abbattere in modo efficace
la trasmissione del calore
all'esterno

maniglia bistadio
massima sicurezza e chiusura
ermetica a tenuta perfetta.
I forni di grande dimensione
sono dotati di maniglie con
sistema di chiusura in 2 punti

doppia vasca raccolta liquidi
vasca di sgocciolamento integrata nella
porta con svuotamento automatico
vasca di raccolta liquidi dell'apparecchio
con collegamento diretto allo scarico

STEADY COOK MECH

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

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Cottura a convezione e a vapore
- Ciclo misto convezione - vapore
- Inversione di rotazione della ventola
- Evacuazione rapida umidità
- Doppia vasca raccolta liquidi



apertura/chiusura valvola evacuazione rapida

display termoregolatore digitale

encoder push-to-set

cottura a convezione

cottura a vapore

cottura mista convezione / vapore

timer da 1 a 120' e posizione permanente

on/off

acciaio inox
tutta la struttura è realizzata
con acciaio inox

**evacuazione
rapida umidità**
sistema automatico
per valvola di sfiato

duo steam system
innovativo sistema di gestione
del vapore sia in forma diretta
che con generatore esterno

sistema steady cook visual
elettronica capacitiva
software personalizzabile
99 ricette programmabili
fino a 6 fasi di cottura ognuna
vapore regolabile 0-100%
9 livelli di velocità delle ventole



porta a libro
doppio vetro ispezionabile
di grande spessore per
abbattere in modo efficace
la trasmissione del calore
all'esterno

maniglia bistadio
massima sicurezza e chiusura
ermetica a tenuta perfetta.
I forni di grande dimensione
sono dotati di maniglie con
sistema di chiusura in 2 punti

doppia vasca raccolta liquidi
vasca di sgocciolamento integrata nella
porta con svuotamento automatico
vasca di raccolta liquidi dell'apparecchio
con collegamento diretto allo scarico

self washing mode
tre cicli di lavaggio per ogni
esigenza completamente
automatizzati

delta T combo
sonda al cuore
esterna o interna
per una perfetta cottura ΔT

porta usb
per memorizzare dati
e aggiornare il software

STEADY COOK VISUAL

La serie programmabile con **tastiera a comandi capacitivi**. L'innovativo sistema consente di memorizzare i dati fino a **99 ricette** con **6 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



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

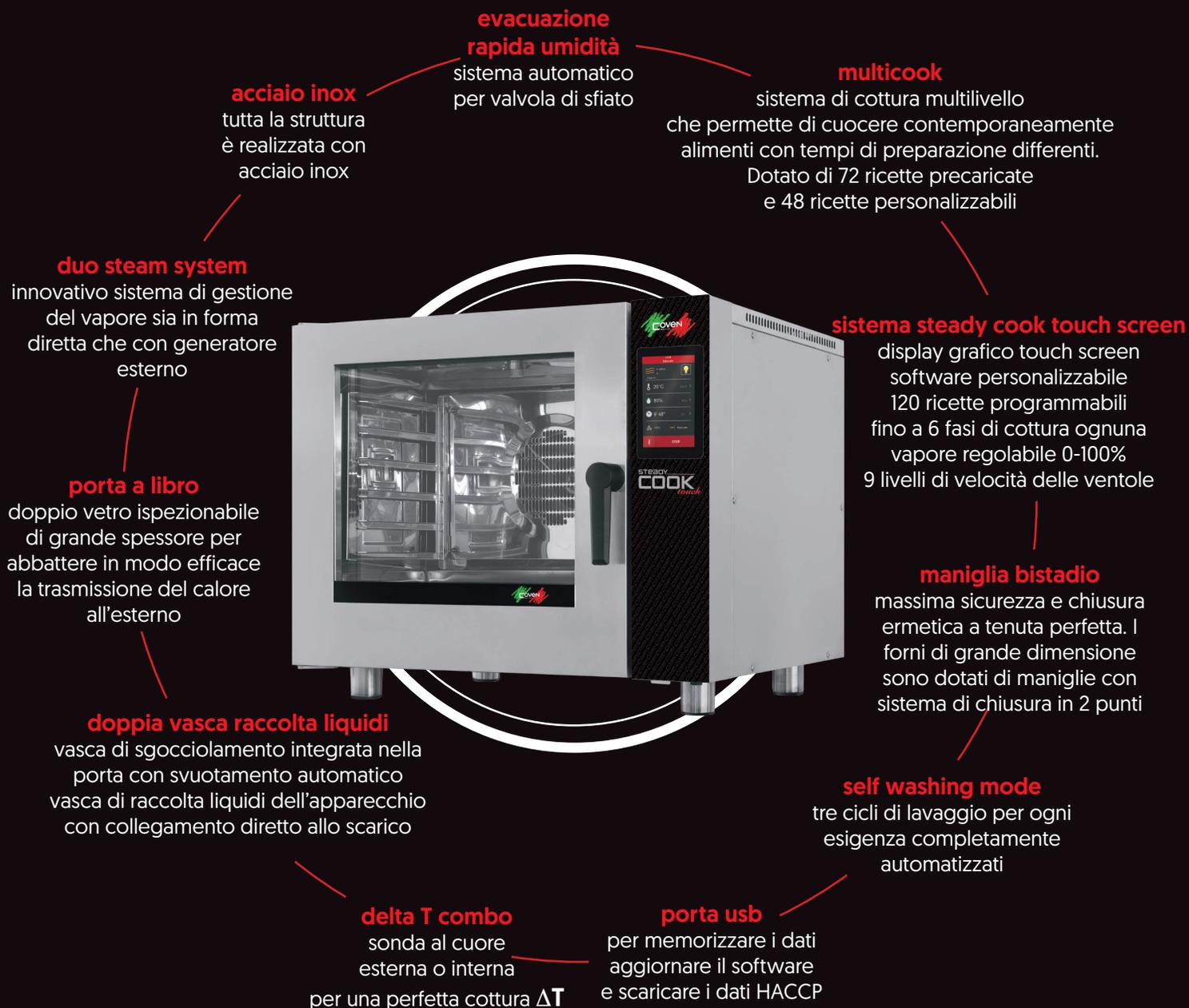
velocità ventola controllata da inverter

start stop

luce camera

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

porta usb



acciaio inox
tutta la struttura
è realizzata con
acciaio inox

**evacuazione
rapida umidità**
sistema automatico
per valvola di sfiato

multicook
sistema di cottura multilivello
che permette di cuocere contemporaneamente
alimenti con tempi di preparazione differenti.
Dotato di 72 ricette precaricate
e 48 ricette personalizzabili

duo steam system
innovativo sistema di gestione
del vapore sia in forma
diretta che con generatore
esterno

sistema steady cook touch screen
display grafico touch screen
software personalizzabile
120 ricette programmabili
fino a 6 fasi di cottura ognuna
vapore regolabile 0-100%
9 livelli di velocità delle ventole

porta a libro
doppio vetro ispezionabile
di grande spessore per
abbattere in modo efficace
la trasmissione del calore
all'esterno

maniglia bistadio
massima sicurezza e chiusura
ermetica a tenuta perfetta. I
forni di grande dimensione
sono dotati di maniglie con
sistema di chiusura in 2 punti

doppia vasca raccolta liquidi
vasca di sgocciolamento integrata nella
porta con svuotamento automatico
vasca di raccolta liquidi dell'apparecchio
con collegamento diretto allo scarico

self washing mode
tre cicli di lavaggio per ogni
esigenza completamente
automatizzati

delta T combo
sonda al cuore
esterna o interna
per una perfetta cottura ΔT

porta usb
per memorizzare i dati
aggiornare il software
e scaricare i dati HACCP

STEADY COOK TOUCH

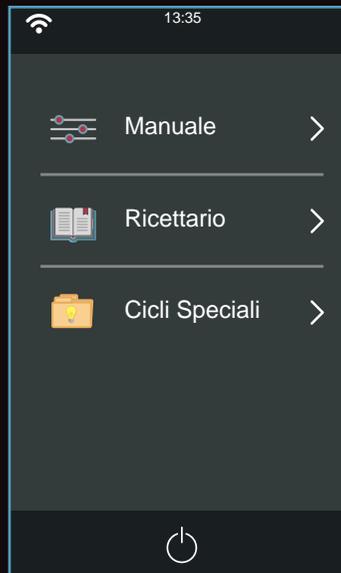
La serie programmabile top-class con **display grafico touch-screen a colori da 7 pollici**. L'innovativo sistema consente di memorizzare fino a **120 ricette** con **6 fasi di cottura**. L'ingresso USB permette di scaricare i **dati HACCP** e di **aggiornare il software con nuove funzioni**.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

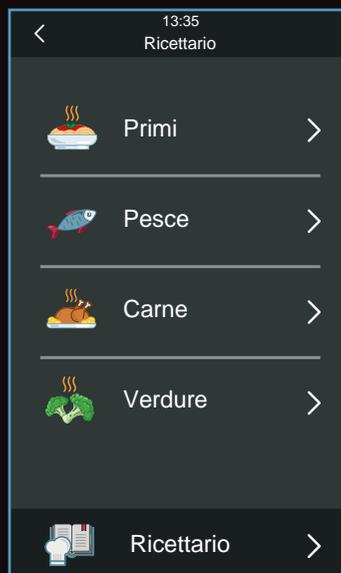
- Autodiagnosi
- Regolazione della percentuale di umidità
- Regolazione con Inverter della velocità delle ventole fino a 9 Livelli
- Sonda al cuore
- Multicook - cottura multilivello
- Sistema di lavaggio automatico



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 multicook con funzione count-up che permette un ciclo di cottura "continua" e funzione count-down in cui teglie con tempi di preparazione differenti completano la cottura tutte nello stesso momento

porta usb



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

Serie 10 ↘
N10ESCMD
 942 x 823 x 1.102 mm
 634 x 396 x 670 mm
 10 - 1/1 GN
 60 mm
 max 100
 145 Kg
 400 ~ 3N
 15,4 KW

Serie 10 ↙
N10GSCMD
 942x 823x1.102 mm
 634x396x670 mm
 10 - 1/1 GN
 60 mm
 max 100
 168 Kg
 230 ~ 1N
 17 KW



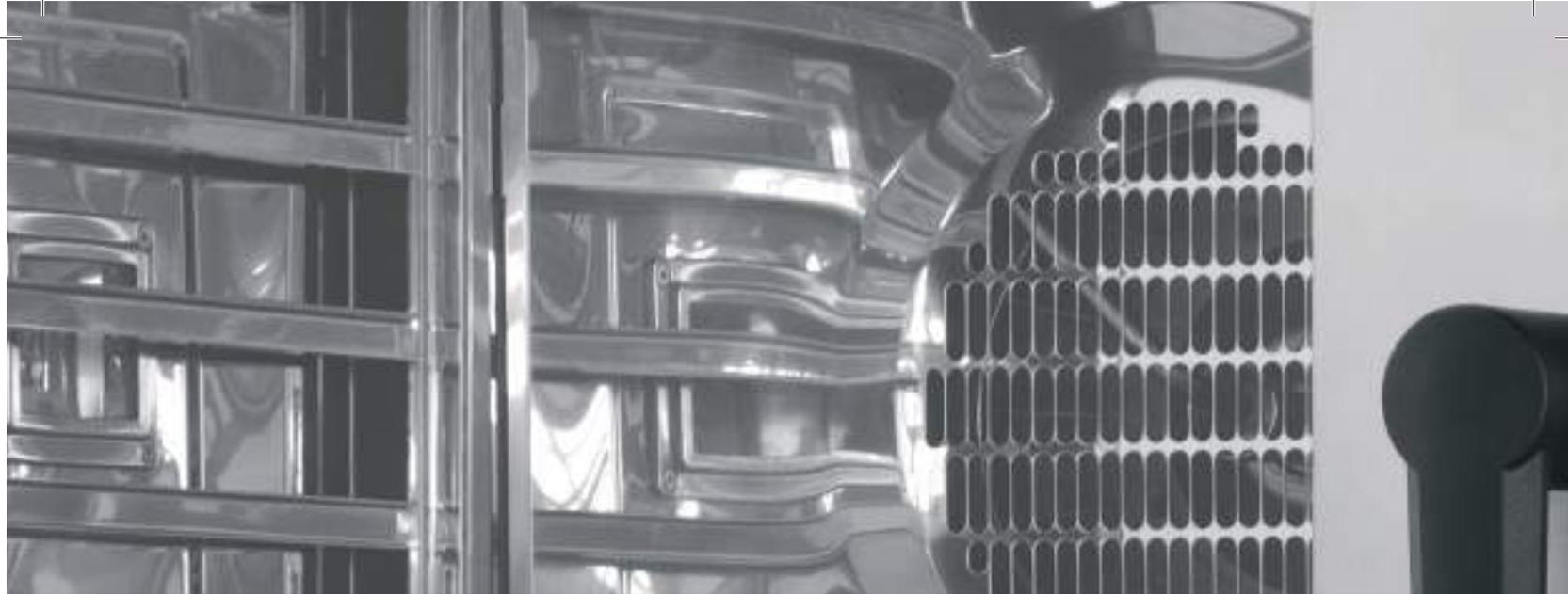
codice
dim. esterne
dim.interne
numero teglie
distanza teglie
numero pasti
peso
tensione
potenza

Serie 20 ↘
N20ESCMD
 1.008x1.169x1.238 mm
 710x732x780 mm
 10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN
 70 mm
 max 300
 215 Kg
 400 ~ 3N
 20,4 KW

Serie 20 ↙
N20GSCMD
 1.008x1.169x1.238 mm
 710x732x780 mm
 10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN
 70 mm
 max 300
 237 Kg
 400 ~ 3N
 26 KW

STEADY COOK MECH





	Serie 6 ↘	Serie 6 boiler ↘	Serie 6 🔥	Serie 6 boiler 🔥
codice	N06ESCVD	N06ESC VX	N06GSCVD	N06GSCV X
dim. esterne	862x716x728 mm	862x716x728 mm	862x716x728 mm	862x716 x728 mm
dim. interne	584x355x436 mm	584x355x436 mm	584x355x436 mm	584x355x436 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	91 Kg	95 Kg	103 Kg	107 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	N10ESC VX	N10GSCVD	N10GSCV X
dim. esterne	942 x 823 x 1.102 mm	942 x 823 x 1.102 mm	942x 823x1.102 mm	942x823x1.102 mm
dim. interne	634 x 396 x 670 mm	634 x 396 x 670 mm	634x396x670 mm	634x396x670 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	145 Kg	149 Kg	168 Kg	172 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N	230 ~ 1N	400 ~ 3N
potenza	15,4 KW	21,4 KW	17 KW	23 KW



	Serie 20 ↘	Serie 20 🔥
codice	N20ESCVD	N20GSCVD
dim. esterne	1.008x1.169x1.238 mm	1.008x1.169x 1.238 mm
dim. interne	710x732x780 mm	710x732x780 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	215 Kg	237 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N
potenza	20,4 KW	26 KW

STEADY COOK VISUAL



Serie 21 ↘
N21ESCVD
codice
dim. esterne 990x975x1.940 mm
dim. interne 630x440x1.400 mm
numero teglie 20 - 1/1 GN
distanza teglie 60 mm
numero pasti max 300
peso 290 Kg
tensione 400 ~ 3N
potenza 31 KW



Serie 40 ↘
N40ESCVD
codice
dim. esterne 990x1.305x1.940 mm
dim. interne 630x770x1.400 mm
numero teglie 20 - 2/1 GN 40 - 1/1 GN
distanza teglie 60 mm
numero pasti max 600
peso 310 Kg
tensione 400 ~ 3N
potenza 43 KW





	Serie 6 ↘	Serie 6 boiler ↘	Serie 6 ⚡	Serie 6 boiler ⚡
codice	N06ESCTD	N06ESCTX	N06GSCTD	N06GSCTX
dim. esterne	862x716x728 mm	862x716x728 mm	862x716x728 mm	862x716x728 mm
dim. interne	584x355x436 mm	584x355x436 mm	584x355x436 mm	584x355x436 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	91 Kg	95 Kg	103 Kg	107 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	942x823x1.102 mm	942x823x1.102 mm	942x823x1.102 mm	942x823x1.102 mm
dim. interne	634x396x670 mm	634x396x670 mm	634x396x670 mm	634x396x670 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	145 Kg	149 Kg	168 Kg	172 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N	230 ~ 1N	400 ~ 3N
potenza	15,4 KW	21,4 KW	17 KW	23 KW



	Serie 20 ↘	Serie 20 ⚡
codice	N20ESCTD	N20GSCTD
dim. esterne	1.008x1.169x1.238 mm	1.008x1.169x1.238 mm
dim. interne	710x732x780 mm	710x732x780 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	215 Kg	237 Kg
tensione	400 ~ 3N	400 ~ 3N
potenza	20,4 KW	26 KW

STEADY COOK TOUCH



codice	Serie 21 ↘ N21ESCTD
dim. esterne	990x975x1.940 mm
dim. interne	630x440x1.400 mm
numero teglie	20 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm
numero pasti	max 300
peso	290 Kg
tensione	400 ~ 3N
potenza	31 KW



codice	Serie 40 ↘ N40ESCTD
dim. esterne	990x1.305x1.940 mm
dim. interne	630x770x1.400 mm
numero teglie	20 - 2/1 GN 40 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm
numero pasti	max 600
peso	310 Kg
tensione	400 ~ 3N
potenza	43 KW



MASTER DELIGHT

linea pasticceria

acciaio inox
tutta la struttura è realizzata
con acciaio inox

**evacuazione
rapida umidità**
sistema manuale
per valvola di sfiato

umidificatore
automatico e manuale

termoregolatore
digitale con encoder



porta a libro
doppio vetro ispezionabile
di grande spessore per
abbattere in modo efficace
la trasmissione del calore
all'esterno

maniglia bistadio
massima sicurezza e chiusura
ermetica a tenuta perfetta.
I forni di grande dimensione
sono dotati di maniglie con
sistema di chiusura in 2 punti

doppia vasca raccolta liquidi
vasca di sgocciolamento integrata nella
porta con svuotamento automatico
vasca di raccolta liquidi dell'apparecchio
con collegamento diretto allo scarico

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



apertura/chiusura valvola evacuazione rapida



display termoregolatore digitale



encoder push-to-set



umidificatore automatico



umidificatore manuale



timer da 1 a 120' e posizione permanente



on/off



regolazione velocità della ventola



MASTER DELIGHT



acciaio inox
tutta la struttura
è realizzata con
acciaio inox

**evacuazione
rapida umidità**
sistema automatico
per valvola di sfiato

umidificatore
automatico e manuale

**sistema
master delight visual**
elettronica capacitiva
software personalizzabile
99 ricette programmabili
6 fasi di cottura ognuna
vapore regolabile 0-100%
9 livelli di velocità delle ventole

porta a libro
doppio vetro ispezionabile
di grande spessore per
abbattere in modo efficace
la trasmissione del calore
all'esterno

maniglia bistadio
massima sicurezza e chiusura
ermetica a tenuta perfetta.
I forni di grande dimensione
sono dotati di maniglie con
sistema di chiusura in 2 punti

doppia vasca raccolta liquidi
vasca di sgocciolamento integrata nella
porta con svuotamento automatico
vasca di raccolta liquidi dell'apparecchio
con collegamento diretto allo scarico

porta usb
per memorizzare dati
e aggiornare il software

MASTER DELIGHT VISUAL

La serie programmabile con **tastiera a comandi capacitivi**. L'innovativo sistema consente di memorizzare i dati fino a **99 ricette** con **6 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



MASTER DELIGHT *visual*

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

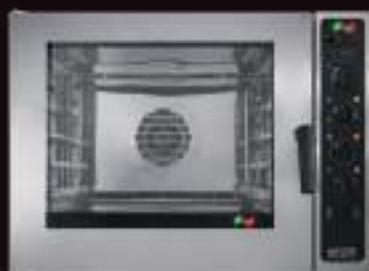
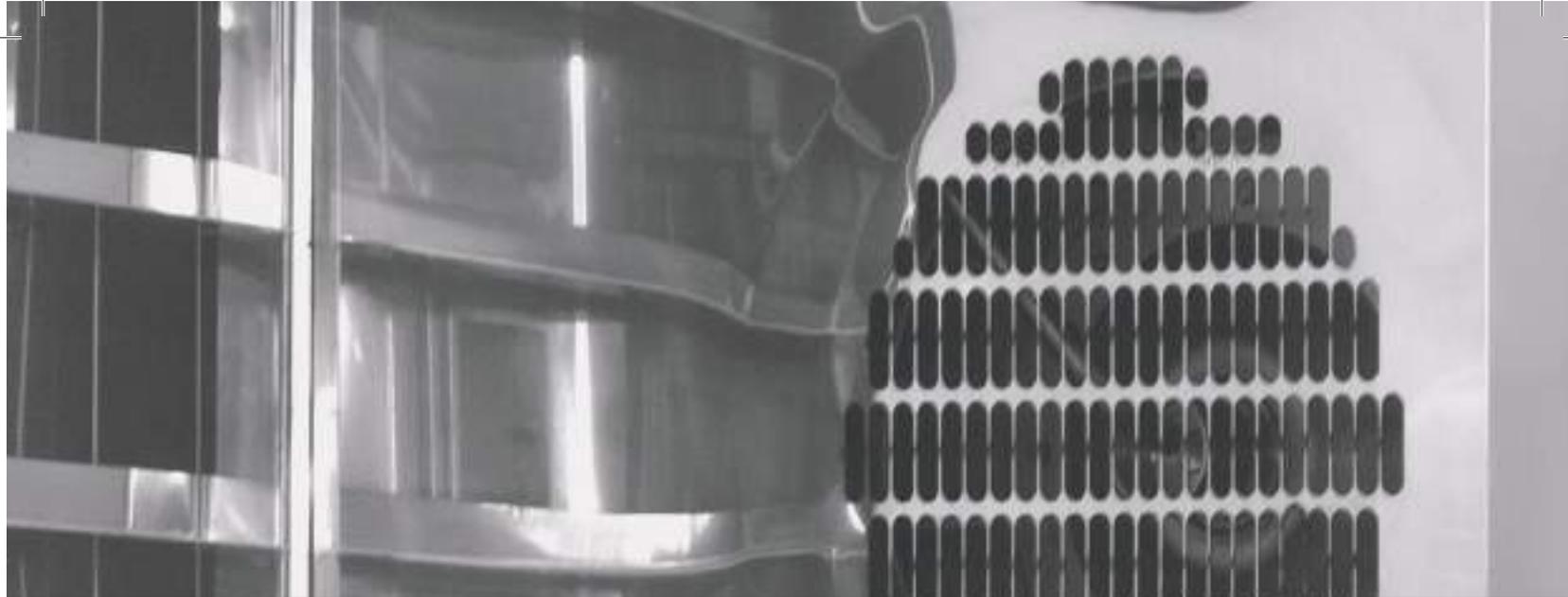
velocità ventola controllata da inverter

start stop

luce camera

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

porta usb



	Serie 5 ↘	Serie 5 Ⓞ
codice	N05EMDMH	N05GMDMH
dim. esterne	940x800x762 mm	940x800x762 mm
dim. interne	662x430x470 mm	662x430x470 mm
numero teglie	5 – 40 x 60	5 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	104 Kg	115 Kg
tensione	400 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	7,8 KW	8,5/11 KW



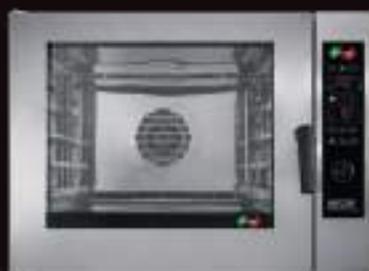
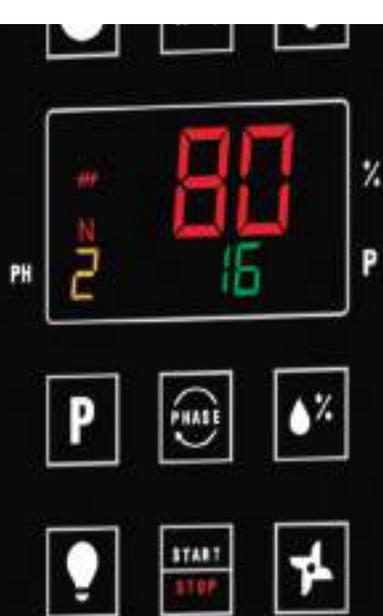
	Serie 8 ↘	Serie 8 Ⓞ
codice	N08EMDMH	N08GMDMH
dim. esterne	1.000x877x1.112 mm	1.000x877x1.112 mm
dim. interne	692x450x680 mm	692x450x680 mm
numero teglie	8 – 40 x 60	8 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	152 Kg	178 Kg
tensione	400 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	15,4 KW	17 KW



	Serie 10 ↘	Serie 10 Ⓞ
codice	N10EMDMH	N10GMDMH
dim. esterne	1.000x899x1.318 mm	1.000x899x1.318 mm
dim. interne	702x465x860 mm	702x465x860 mm
numero teglie	10 – 40 x 60	10 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	177 Kg	199 Kg
tensione	400 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	20,4 KW	26 KW

MASTER DELIGHT MECH

MASTER DELIGHT MECH&VISUAL



	Serie 5 ↘	Serie 5 ⚡
codice	N05EMDVH	N05GMDVH
dim. esterne	940x800x762 mm	940x800x762 mm
dim.interne	662x430x470 mm	662x430x470 mm
numero teglie	5 – 40 x 60	5 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	104 Kg	115 Kg
tensione	400 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	7,8 KW	8,5/11 KW



	Serie 8 ↘	Serie 8 ⚡
codice	N08EMDVH	N08GMDVH
dim. esterne	1.000x877x1.112 mm	1.000x877x1.112 mm
dim.interne	692x450x680 mm	692x450x680 mm
numero teglie	8 – 40 x 60	8 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	152 Kg	178 Kg
tensione	400 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	15,4 KW	17 KW



	Serie 10 ↘	Serie 10 ⚡
codice	N10EMDVH	N10GMDVH
dim. esterne	1.000x899x1.318 mm	1.000x899x1.318 mm
dim.interne	702x465x860 mm	702x465x860 mm
numero teglie	10 – 40 x 60	10 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	177 Kg	199 Kg
tensione	400 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	20,4 KW	26 KW

MASTER DELIGHT VISUAL

ACCESSORI

SONDA AL CUORE



LINEE

STEADY COOK

MASTER DELIGHT

MODELLI

SERIE 6

SERIE 10

SERIE 20

SERIE 21

SERIE 40

SERIE 5

SERIE 8

SERIE 10

CODICE

COV00013

LAVAGGIO



LINEE

STEADY COOK

MASTER DELIGHT

MODELLI

SERIE 6

SERIE 10

SERIE 20

SERIE 21

SERIE 40

SERIE 5

SERIE 8

SERIE 10

CODICE

LAV0506EG

LAV0810EG

LAV20EG

LAV2140E

LAV0506EG

LAV0810EG

DOCCIA LAVAGGIO



LINEE

STEADY COOK
&
MASTER DELIGHT

MODELLI

TUTTI I MODELLI

CODICE

CDOCC004

SUPPORTO INOX SMONTABILE



LINEE

STEADY COOK

MASTER DELIGHT

MODELLI

SERIE 6

SERIE 10

SERIE 20

SERIE 5

SERIE 8

SERIE 10

CODICE

SUPSC06

SUPSC10

SUPSC20

SUPMD05

SUPMD08

SUPMD10

ACCESSORI

PORTA CONTRARIA



LINEE

STEADY COOK

MASTER DELIGHT

MODELLI

SERIE 6

SERIE 10

SERIE 20

SERIE 5

SERIE 8

SERIE 10

CODICE

NS061723C

NS01021C

CL20022C

MD05014C

MD08022C

MC12022C

CAPPA



LINEE

STEADY COOK

MODELLI

SOLO SERIE 6 - 10 E

CODICE

CAPPA610

ADDOLCITORE MANUALE



LINEE

STEADY COOK
&
MASTER DELIGHT

MODELLI

TUTTI I MODELLI

CODICE

ADCTH405

ABBATTITORE DI VAPORE



LINEE

STEADY COOK

MODELLI

SERIE 6

SERIE 10

SERIE 20

CODICE

ABVAP06

ABVAP10-20

ACCESSORI

FILTRO GRASSI



LINEE
STEADY COOK

MODELLI

SERIE 6
SERIE 10
SERIE 20

CODICE

ASU00006
ASU00010
ASU00020

GRIGLIE CROMATE



LINEE
STEADY COOK

DESCRIZIONE

GN 1/2
GN 2/3
GN 1/1
GN 2/1

CODICE

AGR00012
AGR00023
AGR00011
AGR00021

MASTER DELIGHT

40X60 cm

AGR4604P

GRIGLIE INOX



LINEE
STEADY COOK

DESCRIZIONE

GN 2/3
GN 1/1
GN 2/1

CODICE

AGRMXD23
AGRIX011
AGRIX021

BACINELLE RETE



LINEE

DESCRIZIONE

CODICE

STEADY COOK

GN 1/1

ABR02511

ACCESSORI

TEGLIE PIANE



LINEE

STEADY COOK

DESCRIZIONE

GN 1/1

CODICE

AGR0R11

BACINELLE INOX



LINEE

STEADY COOK

DESCRIZIONE

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

CODICE

ABIG2011

ABIO4011

ABIO6511

ABIO2021

ABIO4021

ABIO6521

BACINELLE INOX FORATE



LINEE

STEADY COOK

DESCRIZIONE

GN 1/1 H20 mm

GN 1/1 H40 mm

GN 1/1 H65 mm

GN 2/1 H20 mm

GN 2/1 H40 mm

GN 2/1 H65 mm

CODICE

ABIF2011

ABIF4011

ABIF6511

ABIF2021

ABIF4021

ABIF6521

BACINELLE ANTIADERENTI



LINEE

STEADY COOK

DESCRIZIONE

GN 1/1 H 20 mm

GN 1/1 H 40 mm

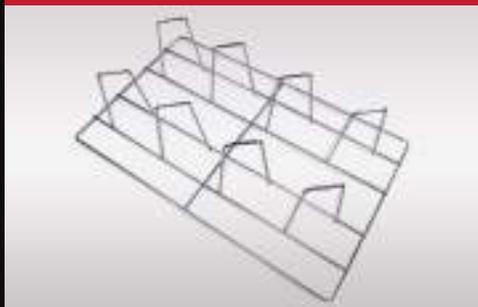
CODICE

ABIV1120

ABIV1140

ACCESSORI

GRIGLIA PER POLLI

	<i>LINEE</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>CODICE</i>
	STEADY COOK	GN 1/1	AGRPOL11

GRIGLIA GRILL

	<i>LINEE</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>CODICE</i>
	STEADY COOK	GN 1/1	AGRILL11

TEGLIA ALLUMINIO

	<i>LINEE</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>CODICE</i>
	MASTER DELIGHT	40X60 cm	ABN03046

TEGLIA FORATA (SILICONATA)

	<i>LINEA</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>CODICE</i>
	MASTER DELIGHT	40X60 cm	ATFP4060

ACCESSORI

TEGLIA BAGUETTES SILICONATA

	LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
	MASTER DELIGHT	40X60 cm	ATF04060

TEGLIA ANTIADERENTE

	LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
	MASTER DELIGHT	40X60 cm	ABNA0346

DETERGENTE LAVAGGIO COVEN (TANICA 6 KG)

	LINEE	MODELLI	CODICE
	STEADY COOK & MASTER DELIGHT	TUTTI I MODELLI VISUAL E TOUCH	DETLAVUSL

CONDIZIONI DI VENDITA

I forni sono imballati in cartoni speciali pallettizzati, adatti per la sovrapposizione e per il trasporto, oppure in gabbie pallettizzate. Gli imballi sono compresi nel prezzo. La merce è sempre venduta franco fabbrica. Tutte le contestazioni della merce devono essere segnalate alla consegna ed annotate sulla bolla di consegna. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se venduta in Porto Franco. La merce resta di proprietà del produttore fino al completo pagamento della stessa. In caso di controversia il tribunale competente è quello di Torino. La garanzia è di 12 mesi. I ricambi richiesti in garanzia viaggiano a spese del contraente. In ogni spedizione saranno addebitate € 25,00 per spese di gestione. I pezzi difettosi devono essere rispediti al costruttore entro 1 mese. Diversamente verranno fatturati. Il costruttore si riserva il diritto di cambiare o modificare i modelli senza avviso alcuno.

Le immagini e la validità dei dati riportati nel presente catalogo sono indicativi.
COVEN s.r.l si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



Coven s.r.l.

Strada Vicinale della Berlia, 555 - 10146 TORINO

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

info@coven.it • www.coven.it