



COOKY è la nuova linea di forni professionali a convezione con misure compatte e adattabile a qualsiasi spazio.
 Facile da usare, versatile, compatibile per accessori Gastronorm ed Euronorm e con diverse modalità di cottura a secco o con gestione dell'umidità diventa l'alleato principale di INFINITY per rifinire al meglio le vostre ricette.
COOKY + INFINITY: Il sistema di cottura integrata AFINOX per ottenere un servizio veloce e perfetto... Sempre!

COOKY is the new line of professional convection ovens that fits to any space. Easy to use and adaptable ovens suitable for Gastronorm and Euronorm shelves, they allow both dry cooking or cooking with humidity control. These compact models are INFINITY's best ally to finish and complete your recipes.
COOKY + INFINITY: integrated cooking system by AFINOX for fast and perfect service... anytime!



COOKY

INFINITY



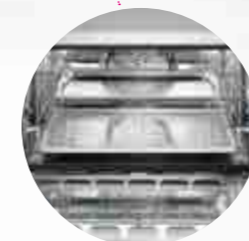
VETRO INTERNO APRIBILE
 (facile pulizia)
INTERNAL GLASS OPENING
 (easy to clean)



LUCE A LED
LED LIGHTING



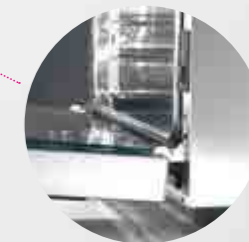
EFFICIENZA ENERGETICA MATERIALI
AD ALTO ISOLAMENTO
ENERGY EFFICIENCY
HIGH-INSULATION MATERIALS



PORTA TEGLIE UNIVERSALI
(GN1/1 - EN 400X600)
UNIVERSAL SIDE RACKS
(GN1/1 - EN 400X600)



CONTROLLO SENSITIVO DA 7"
7" SENSITIVE CONTROL



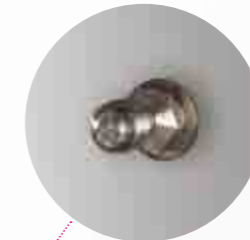
ROBUSTEZZA PORTA
HEAVY DUTY DOOR



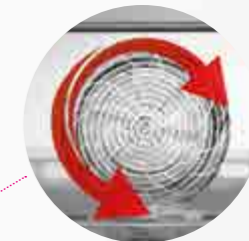
SISTEMA AFINOX DRY PRO
AFINOX DRY PRO SYSTEM



INIEZIONE DIRETTA
VAPORE
DIRECT STEAM
INJECTION



SISTEMA DI LAVAGGIO
AUTOMATICO
AUTOMATIC WASHING
SYSTEM



VENTILAZIONE
BIDIREZIONALE
BI-DIRECTIONAL FAN



COLLEGAMENTO
RETE IDRICA (3/4")
WATER LOADING
CONNECTION (3/4")



LE TECNOLOGIE DI COOKY

COOKY TECHNOLOGIES



Controllo multilingue
Multilingual control



100 Ricette con nome e immagine
100 Recipes with name and picture



12 programmi veloci
12-speed program



Cooky-Dry.Pro



Controllo dell'umidità
Humidity chamber control



Cottura notturna e partenza ritardata
Overnight cooking / delayed start



5 velocità di ventilazione
5 speeds for all cooking operations



Cottura MULTI TIMER
MULTI TIMER cooking

UN FORNO TANTE SOLUZIONI

ONE OVEN, MANY SOLUTIONS

Versatile, veloce e multifunzionale **COOKY** soddisfa diverse esigenze di cottura con supporti laterali universali.

*Versatile, fast and multifunctional **COOKY** satisfies different cooking needs with universal side supports.*



Pane
Bread



Croissants



Pizza & Focaccia



Biscotti
Cookies



Pasticceria
Pastries



Pesce
Fish



Carne alle griglia
Grilled meat



Verdure
Vegetables



Prodotti fritti surgelati
Deep-frozen fried products



Prodotti da gratinare
Gratin products

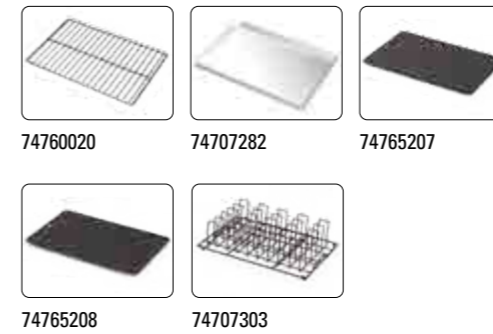


COOKY
OVENS

Forni a convezione studiati per ottenere una doratura uniforme. Le dimensioni compatte del forno ottimizzano lo spazio di lavoro, garantendo un'elevata produttività con cotture rapide, uniformi e perfette

- Controllo digitale multilingue
- Sistema di ventilazione bidirezionale reversibile
- Impostazione automatica del preriscaldamento
- 100 Ricette con nome e immagine
- 12 programmi veloci
- Luce Led
- Sistema di lavaggio automatico

OPTIONAL:
Kit Umidificatore, Affumicatore e Cappa a condensazione.



Convection ovens designed to reach uniform goldening. The compact oven size optimises workspace, guaranteeing high productivity with quick, even, perfect cooking.

- Multilingual Digital control
- Bi-directional reversing fan system
- Automatic pre-heating setting
- 100 Recipes with name and picture
- 12-speed program
- Led lights
- Automatic washing system

OPTIONAL:
Humidifier Kit, Smoker and condensation hoods.



Modello Model	Codice Code	Temperatura massima Max cooking temperature	Dimensioni Dimensions mm	Max Capacità Teglie MaxPans-trays capacity 75 mm passo/pitch	Assorbimento Absorbed power kW	Assorbimento Absorbed power A	Alimentazione Power supply Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
COOKY	9VE04LTDALR01	260 °C	800x840x561	4 GN1/1 - EN400X600	6300	10,2	400/3/50	885X850X695	60/70
	74760020	Griglia cromata / Chromed grid 600x400	600x400	-	-	-	-	-	-
	74707282	Teglia alluminio / Aluminum tray 600x400	400x600x20	-	-	-	-	-	-
	74765207	Griglia liscia / Griddle grid s/wire gn 1/1	500x325	-	-	-	-	-	-
	74765208	Griglia rigata / Griddle grid w/wire gn 1/1	500x325	-	-	-	-	-	-
	74707303	Griglia teflonata per costine / Teflon ribs tray - GN 1/1	500x325	-	-	-	-	-	-
	74750240	Kit umidificatore / Humidifier kit	-	-	-	-	-	-	-
	74750233	Affumicatore / Smoker for all ovens	-	-	-	-	-	-	-
	74750217	Cappa a condensazione / Condensation hoods	460x435x482	-	0,02	-	220-240/1/50-60	-	-
FILTERH2O	73689786	Kit addolcitore acqua / Water softener kit	-	-	-	-	-	-	-