



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE
CATERING EQUIPMENT

COTTURA
COOKING

FORNI - OVENS

DEXION

Cucinare in libertà

Cooking in freedom



Nuove icone simbolo pratiche e intuitive, una texture total black e un frontale di grande fascino. Una rinnovata attenzione per l'efficienza delle performance e della tecnologia conferisce al forno Dexion estrema facilità d'uso, flessibilità e affidabilità.

Un assistente perfetto, un compagno fidato, un amico.

Da 40 anni DEXION sviluppa e produce attrezzature Made in Italy per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile il lavoro in cucina.

Specialista della cottura dal 1972, DEXION garantisce una qualità riconosciuta in Italia e all'estero.

New intuitive and handy icons, a total black texture and a fascinating front.

An improved attention to the efficiency of performances and technology bestow on Dexion oven exceptional ease of use, flexibility and reliability.

A perfect assistant, a trustworthy mate, a friend.

For more than 40 years DEXION has been producing cooking equipment for the professional catering environment, developing solutions that make working in the kitchen easier and more efficient.

Cooking specialist since 1972, DEXION grants an high quality, recognized in Italy and abroad.

Un design, molte funzioni

One design, many uses

Cuoce manualmente o con programmi

Impostando i parametri delle cotture o scegliendo una ricetta, il forno Dexion permette un controllo costante, assicurando le migliori prestazioni di cottura sia al professionista esperto, che allo chef alle prime armi.

Cuoce in sottovuoto

Grazie all'esatto controllo delle basse temperature e del vapore si accentuano sapori e aromi, conservando i preziosi nutrienti e la naturale umidità dei cibi, con un minimo calo di peso.

Cuoce lentamente

Mantenendo la giusta temperatura in tutti i processi di cottura, ogni funzione è ottimizzata per ridurre i cali di peso ed esaltare i sapori. Ideale per cotture lunghe e delicate, anche in notturna.

Cuoce prodotti di pasticceria e panificazione

Grazie alla distribuzione uniforme del calore e dell'umidità all'interno della camera di cottura, si possono ottenere prodotti di intensa fragranza e soffice consistenza.

Rigenera

Portando le pietanze alla T° di servizio ideale, in brevissimo tempo, il forno Dexion riduce le perdite di qualità e permette di servire piatti sempre caldi, con proprietà organolettiche integre.

Nuovo, pratico, efficiente. Il compagno perfetto. Sempre.

It cooks manually or with programs

Setting the cooking parameters or choosing a recipe, Dexion oven allows a constant control, ensuring the best cooking performances both to the experienced professional and the novice chef.

It cooks vacuum-sealed

The right control of the low temperatures and the steam emphasize flavors and smells. The nutritive elements and the natural food humidity would be preserved with a minimum weight loss.

It cooks slowly

Keeping the right temperature during all the cooking processes, each function is performed to reduce weight losses and get the best flavor enhancing. Ideal for long and delicate cooking, also during the night.

It cooks pastry and bakery products

Thanks to the heat and humidity distribution uniformity inside the cooking chamber, you can get crispy and light texture products.

It regenerates

Reaching the right temperature in a short time, Dexion oven reduces quality losses and allows serving always hot meals, with whole organoleptic properties.

New, handy, efficient. The best mate. Ever.



Smart Innovation

How Dexion does it better



High Quality Performance & repeatability

Risultati di cottura perfetti e ripetibili ogni giorno
Perfect cooking results repeatable every day



Flexibility

Massima adattabilità a molteplici esigenze
Great adaptability to the various needs



Ease of cleaning

Risultati di lavaggio e operazioni di pulizia ottimizzati, senza sprechi
Excellent washing results and cleaning operations, without waste



Ease of use

Nuovo pannello touch con icone pratiche ed intuitive
New touch display with handy and intuitive icons



Easy maintenance

Riduzione al minimo dei tempi di manutenzione e dei costi di gestione
Maintenance time and operating costs reduced to the minimum

Tecnologia al vostro servizio

Technology at your service

Dal costante impegno nella ricerca di tecnologie che rispondano alle reali esigenze dei professionisti della ristorazione, nascono le Smart Innovation.

The Smart Innovations arise from the continuing research of technologies that respond to the real need of the cooking professionals.

Un set di soluzioni utili ed innovative, progettate e sviluppate per garantire allo chef risultati perfetti e rendere il lavoro di tutti i giorni più semplice, efficiente e redditivo.

A set of useful and innovative solutions to ensure the chef perfect cooking results and make everyday operations simple, efficient and profitable.

E per aumentare al massimo le prestazioni, l'efficienza e ridurre le emissioni, il forno Dexion nella versione Gas è dotato del nuovo bruciatore con tecnologia premix.

And to maximize the performance and the efficiency and reduce the emissions, the gas version of Dexion oven is equipped with the new burner with premix technology.



Forno elettrico
Electric oven



Forno a gas
Gas oven





Prestazioni eccellenti

Excellent performances



Prime Cooking System

Ottenere ottimi risultati di cottura e poterli replicare sono elementi essenziali per assicurare prestazioni eccellenti, sempre. La tecnologia del forno Dexion e le sue multifunzioni sono la soluzione perfetta alle molteplici esigenze in cucina:

AHC - Active Humidity Control. Misurazione e controllo della percentuale di umidità all'interno della camera di cottura. Facile da impostare, esatta e ripetibile ogni giorno.

EUR - Excellent Uniformity Results. La migliore uniformità del calore nella camera di cottura è garantita grazie a:

Inversione della ventola. È fondamentale per assicurare un'ottima distribuzione e circolazione dell'aria all'interno della camera di cottura.

6 Velocità della ventola. Consentono di adattare la distribuzione del calore a qualsiasi tipo di alimento, dalla pasticceria alla gastronomia.

Interasse 70 mm. La distanza tra le teglie di 70 mm garantisce una cottura sempre omogenea, grazie alla ripartizione e alla diffusione dell'aria, perfettamente distribuita.

Getting the best cooking results and repeat them every time you need is essential to guarantee excellent performances. The Dexion oven technology and its multifunctions are perfect solutions for the multiple needs in the kitchen:

AHC - Active Humidity Control. Measurement and check of the humidity percentage inside the cooking chamber. Easy to set, precise and repeatable every day.

EUR - Excellent Uniformity Results. The best heat uniformity inside the cooking chamber is guaranteed by:

Fan Inversion. It's necessary to ensure a great heat distribution inside the cooking chamber.

6 fan speed. The heat distribution adapts to every kind of food, from pastry to restaurant cuisine.

70 mm pitch. The 70 mm distance between trays is absolute certainty of a homogeneous cooking, thanks to the perfect air circulation inside the cooking chamber.

Un forno che cresce con te

An oven that grows with you

Smart Upgrade Pack

La flessibilità è fondamentale nella scelta della soluzione migliore, per adattarsi ai mutamenti continui delle esigenze in cucina.

Il forno Dexion è il primo forno sul mercato completamente upgradabile anche in un secondo momento.

Aggiornandolo con ogni kit dell'Upgrade Pack anche dopo l'acquisto o l'installazione, può essere configurato direttamente sul posto, in base alle tue esigenze. Dalla versione basic a quella full optional, facilmente.

Upgrade Pack:

- Kit Controllo Umidità
- Kit Lavaggio automatico
- Kit Sonda
- Kit USB

Flexibility is necessary to make the right choice to adapt to the continuous needs the kitchen.

The Dexion oven is the first combi in the market completely upgradable also in a second time.

Updating it with every kit of the Smart Upgrade Pack even after the purchase or the installation, Dexion oven can be configured directly on site, according to your needs. From the basic to the full optional version, easily.

Upgrade Pack:

- Kit Humidity Control
- Kit Automatic Washing
- Kit internal or external Core Probe
- Kit USB



Pulizia facile e immediata

A quick and easy cleaning system



Smart Wash System

Un sistema di pulizia facile e immediato assicura un più efficiente utilizzo del tempo e un fondamentale risparmio economico.

Smart Wash

Suggerisce allo chef il programma di lavaggio più idoneo per ottenere ottimi risultati di lavaggio ottimizzando i consumi di acqua e di detergente.

Il forno Dexion ha 5 semplici programmi di lavaggio (Fast, Risciacquo, Corto, Medio, Lungo): ti dà quello che ti serve quando ti serve.

Magic Ball

Una piccola sfera distribuisce acqua e detergente nella camera di cottura, garantendo sempre una pulizia ottimale con qualsiasi pressione dell'acqua.

A quick and easy cleaning system ensures to save time and money every day.

Smart Wash

It suggests the Chef the most suitable washing program considering the use he made with the oven.

The Dexion oven offers 5 simple washing programs (Fast, Rinse, Short, Medium and Long): it gives you what you need whenever you need.

Magic Ball

A little ball distributes water and detergent inside the cooking chamber, ensuring always great cleaning results whichever water pressure you have.

Intuitività dei comandi e facilità d'uso

Intuitive and easy to use controls



Smart Interface

Intuitività dei comandi e facilità d'uso sono elementi rilevanti di una tecnologia intelligente che insieme alla versatilità di utilizzo diventano requisiti distintivi per semplificare tutte le operazioni dello chef e del suo team.

3 Semplici passaggi

Per iniziare rapidamente ogni operazione.

Icone semplici ed intuitive

Per rendere i comandi immediatamente comprensibili.

Fino a 100 ricette con 5 fasi

Il forno Dexion dà allo chef tutto quello che serve, senza inutili complicazioni.

Connessione USB

Consente allo chef di caricare e scaricare ricette, dati HACCP e aggiornamenti software.

Intuitive and easy to use controls, together with a huge versatility in use, are significant elements of a smart technology. They are essential requirements to ease the chef and his team's work.

3 simple steps

To start quickly any operation.

Simple and intuitive symbols

To make every control easy to understand.

Up to 100 recipes with 5 phases

The Dexion oven offers the Chef everything he may need, without further and useless complexities.

USB connection

The Chef can upload and download recipes, HACCP data and software upgrades.

Facile da installare, facile da mantenere

Easy to install and easy to maintain



Smart Service Solutions

Le soluzioni tecniche di cui è dotato sono progettate per garantire la massima affidabilità e ridurre al minimo i tempi ed i costi di assistenza.

Service Solutions:

Accesso frontale alla scheda elettronica del display

Tempi di installazione ridotti

Messaggi di errore autoesplicativi

Accesso al 90% dei componenti dal pannello sulla destra

Its technical solutions are designed to guarantee the maximum reliability and to reduce the assistance time and costs.

Service Solutions:

Front access to the display electronic board

Installation time reduction

Self-explained error messages

Access to the 90% of the components from the right side panel

Possibilità di scegliere

Chance to choose

Displays

La gamma dei forni Dexion offre due possibili versioni del display, per dare allo chef la possibilità di scegliere il forno più adatto alle proprie esigenze.

Full touch Display

Le ampie funzionalità e l'intuitiva nuova interfaccia con schermo completamente touch rendono l'uso e la programmazione di Dexion Full Touch estremamente immediati, offrendo allo chef differenti possibilità d'utilizzo per rendere più flessibile e semplice il lavoro quotidiano.

Basic touch Display

Per lo chef che cerca la massima facilità d'utilizzo con la sicurezza di raggiungere alte performance ed ottimi risultati di cottura.

Dexion Basic touch è adatto agli chef che vogliono ottenere la perfezione ogni giorno utilizzando un forno che dà semplicemente tutto quello che serve.

The Dexion ovens range offers two display versions, to give the chef the chance to choose the oven that completely suits his needs.

Full touch Display

The ample functionalities and the intuitive new interface with full touch screen, make extremely fast the use and the programming of Dexion Full Touch, offering to the chef different possibilities to make the everyday work more flexible and easier.

Basic touch Display

For the chef looking for maximum ease of use with the certainty to achieve high performance and excellent cooking results.

Dexion Basic touch is perfect for chefs who want to reach the perfection every day, by using a combi that simply offers the essentials.



Caratteristiche

Features

Caratteristiche funzionali - *Functional features*

	Full Touch	Basic Touch
Nuovo display Full touch multilingua - <i>New Full touch display, multilanguage</i>	●	●
Display sensitive touch multilingua - <i>Sensitive touch display, multilanguage</i>	●	●
T° misto 40°- 250° - <i>T° combi 40°- 250°</i>	●	●
T° vapore 40°- 100° - <i>T°steam 40°- 100°</i>	●	●
T° convezione 40°- 250° - <i>T° convection 40°- 250°</i>	●	●
Controllo umidità - <i>Percentage humidity control</i>	opt	opt
Velocità ventola - <i>Fan speeds</i>	6	6
Inversione ventola automatica - <i>Automatic fan inversion</i>	●	●
Rigenerazione - <i>Rigeneration</i>	●	●
Mantenimento - <i>Holding</i>	●	●
Cotture con sonda singlepoint, multipoint, sottovuoto - <i>Singlepoint, multipoint and sous-vide core probe cooking</i>	●	●
Cotture in ΔT° e bassa T° - <i>Delta T° and low T° cooking</i>	●	●
Raffreddamento e preriscaldamento automatici - <i>Automatic cooling and preheating</i>	●	●
Spazio per ricette - <i>Space for recipes</i>	100	60
Cottura multilivello - <i>Multilevel cooking</i>	●	●
USB - <i>USB</i>	standard	opt
Lavaggio automatico - <i>Automatic washing system</i>	opt	opt
Sonda al cuore (interna ed esterna) - <i>Core probe (internal and external)</i>	opt	opt
Controllo automatico valvola di sfiato - <i>Vent valve automatic control</i>	●	●
Adattabile a teglie 60x40 - <i>Adaptable to 60x40 trays</i>	●	●






Caratteristiche tecniche - *Technical features*

Camera in acciaio inox aisi 304 con cielo e fondo imbutiti - <i>Chamber Aisi 304 pressed top/bottom, anti-deformation</i>	●	●
Camera con angoli arrotondati - <i>Cooking chamber with rounded edges</i>	●	●
Versioni gas con bruciatore premix ad alta efficienza - <i>Gas version with high efficiency premix burner</i>	●	●
Porta con maniglia ergonomica e chiusura a spinta - <i>Solid and ergonomic door handle</i>	●	●
Porta con doppio vetro atermico, apribile - <i>Door with double tempered glazing, openable</i>	●	●
Chiusura-apertura porta a stadi - <i>Door with closing-opening intermediate stop positions</i>	●	●
Cerniere porta regolabili - <i>Adjustable doors hinges</i>	●	●
Luce alogena in camera di cottura - <i>Halogen chamber lighting, for a complete visibility</i>	●	●
Inserimento teglie in larghezza - <i>Lenghtwise trays entry</i>	●	●
Piedi regolabili in altezza - <i>Height adjustable feet</i>	●	●
Sistemi di autodiagnosi per la rilevazione dei problemi - <i>Self-diagnosis with malfunctioning alarms</i>	●	●
IPX5	●	●

Combi Basic Touch

Combi Basic Touch








Modello Model	Capacità teglie Trays capacity	Iniezione vapore Steam injection	Potenza Power	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni cam. cottura Cooking chamber dimensions	Distanza teglie Trays distance	Alimentazione Supply	Scarico acqua Water drain	Pressione Water Pressure	Peso Weight
			kW	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm			bar	Kg
 DCME6	6 GN 1/1 6 (60x40)	Diretta Direct	9,5	89x79,5x72	63x44x49	7	400V, 3N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	120
 DCMG6	6 GN 1/1 6 (60x40)	Diretta Direct	12,5	89x79,5x72	63x44x49	7	230V, 1N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	140
 DCME10	10 GN 1/1 10 (60x40)	Diretta Direct	18,5	89x79,5x98	63x44x71	7	400V, 3N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	160
 DCMG10	10 GN 1/1 10 (60x40)	Diretta Direct	19,5	89x79,5x98	63x44x71	7	230V, 1N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	180
 DCME102	10 GN 2/1 20 GN 1/1	Diretta Direct	25,5	89x122x98	63x74x71	7	400V, 3N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	230

Combi Full Touch

Combi Full Touch



Modello Model	Capacità teglie Trays capacity	Iniezione vapore Steam injection	Potenza Power	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni cam. cottura Cooking chamber dimensions	Distanza teglie Trays distance	Alimentazione Supply	Scarico acqua Water drain	Pressione Water Pressure	Peso Weight
			kW	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm			bar	Kg
 DCMFE6	6 GN 1/1 6 (60x40)	Diretta Direct	9,5	89x79,5x72	63x44x49	7	400V, 3N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	120
 DCMFG6	6 GN 1/1 6 (60x40)	Diretta Direct	12,5	89x79,5x72	63x44x49	7	230V, 1N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	140
 DCMFE10	10 GN 1/1 10 (60x40)	Diretta Direct	18,5	89x79,5x98	63x44x71	7	400V, 3N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	160
 DCMFG10	10 GN 1/1 10 (60x40)	Diretta Direct	19,5	89x79,5x98	63x44x71	7	230V, 1N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	180
 DCMFE102	10 GN 2/1 20 GN 1/1	Diretta Direct	25,5	89x122x98	63x74x71	7	400V, 3N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	230



Eurotec s.r.l. - Div. DEXION
Strada Brescello - Cadelbosco, 42041 Brescello (RE) - Italy
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
dexion@itweurotec.it - www.dexion.it

TW Food Equipment Group

Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. DEXION si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.
All the information in this document is not binding. Eurotec div. DEXION reserves the right to make changes without notice.

FORNI_07.2016