



IT | EN | FR

FORNI PROFESSIONALI E ATTREZZATURE PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

PROFESSIONAL OVENS AND
EQUIPMENT FOR GASTRONOMY AND
CONFECTIONERY

FOURS PROFESSIONNELS ET
ÉQUIPEMENTS POUR LA GASTRONOMIE
ET LA BOULANGERIE

LISTINO PREZZI
PRICE LIST • TARIF

INDICE

INDEX • INDEX

| | |
|-------------------------------|-----------|
| SYMBOLS AND CODE | 03 |
| EVERHEAT | 04 |
| EVERDAY | 10 |
| EVERRISE | 14 |
| ACCESSORIES | 16 |
| SALES CONDITIONS | 18 |

SIMBOLI • SYMBOLS • SYMBOLES

INOX

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX
Stainless steel structure
Structure en acier inoxydable



CONVEZIONE
Convection
Convection



ALIMENTAZIONE ELETTRICA
Electric Supply
Alimentation Electrique



CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE
Convection with humidity
Convection avec humidité



CONTROLLO ANALOGICO
Analog control
Commande analogique



CONVEZIONE CON VAPORE
Convection with steam
Convection avec vapeur



CONTROLLO ELETTRONICO
Electronic control
Contrôle électronique



APERTURA PORTA FRONTALE
Front opening door
Porte à ouverture frontale



CONTROLLO TOUCH
Touch control
Commande Tactile



APERTURA PORTA LATERALE
Side opening door
Porte à ouverture latérale

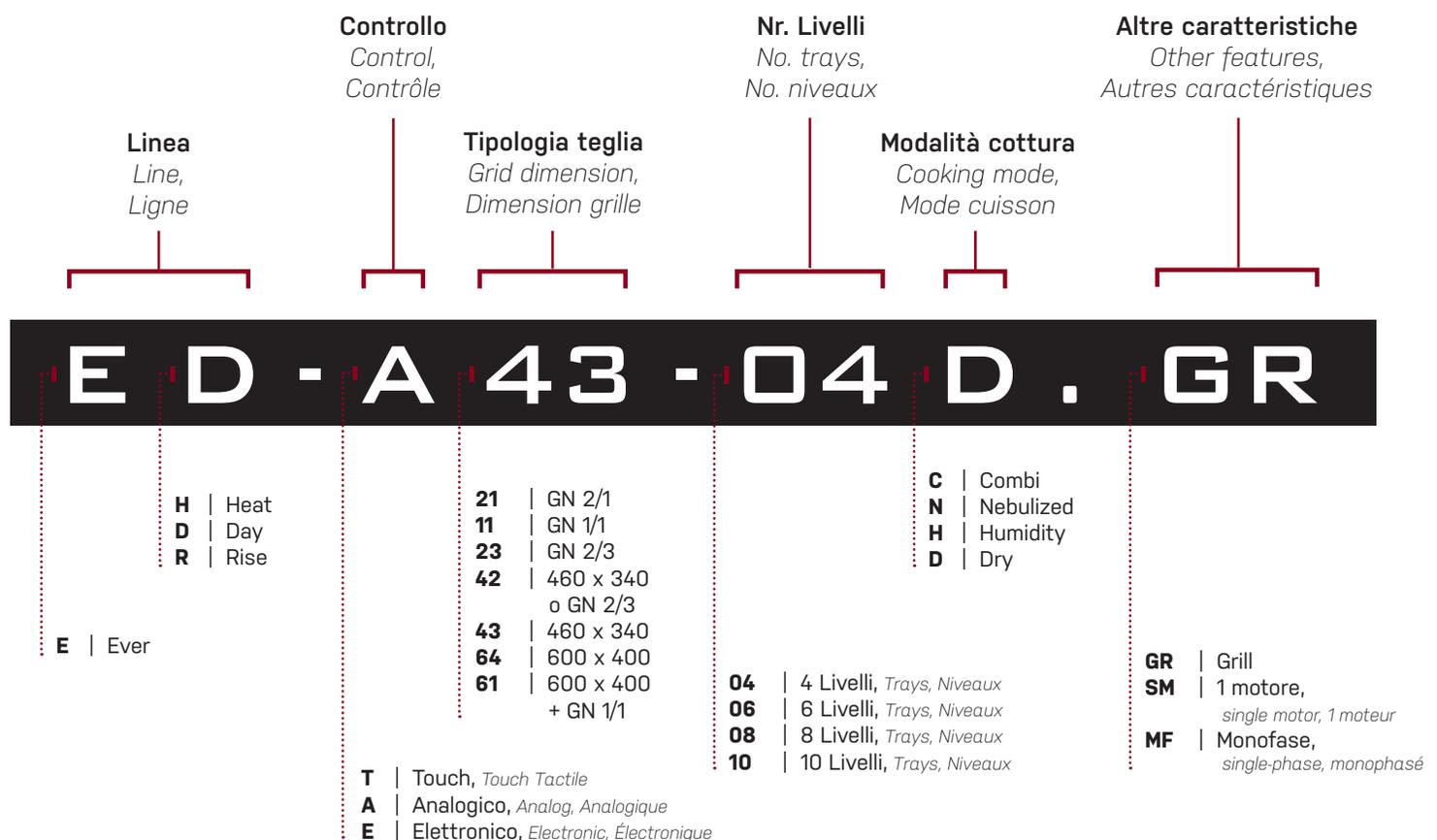


AUTOREVERSE
Autoreverse
Autoreverse



RICETTE | PROGRAMMI
Recipes | Programs
Recettes | Programmes

CODIFICA • CODE EXPLANATION • EXPLICATION DU CODE





EVERHEAT

*An ally in every kitchen:
reliable, user-friendly and highly
performing.*

Forno a convezione con regolazione dell'umidità. Versione con controllo analogico o touch capacitivo con regolazione velocità, possibilità di impostare cotture a fasi o a sonda, oltre al salvataggio di programmi personali. Un supporto per tutti i locali di medie dimensioni che richiedono cotture più ricercate e prestazioni di alto livello.

Convection oven with steam regulation. Available with analog control or capacitive touch with speed regulation (different speed set), possibility to set cooking steps or use core probe, as well as saving personal recipes. A support for all medium-sized restaurants, who require more sophisticated cooking and high quality performances.

Four à convection avec régulation de la vapeur. Disponible avec contrôle analogique ou bien tactile avec réglage de la vitesse, possibilité de définir plusieurs phases de cuisson ou de cuire à sonde, ainsi que sauvegarder ses propres recettes. Un support pour tous les activités de taille moyenne qui recherchent des plats les plus sophistiqué et des performances de haut niveau.

Ventole in acciaio inox con autoreverse di serie

*Stainless steel fans with autoreverse as standard
Ventilateurs en acier inoxydable avec autoreverse en standard*

Camera di cottura, con bordi arrotondati, in acciaio AISI 304

*Cooking chamber, with rounded corners, in stainless steel AISI 304
Chambre de cuisson, avec angles arrondis, en acier inoxydable AISI 304*

Due velocità di ventilazione *

*Two fan speeds *
Deux vitesses de ventilation **

Controllo analogico o Touch

*Analog or touch control
Contrôle analogique ou tactile*

Maniglia ergonomica

*Ergonomic handle
Poignée ergonomique*

Reggigriglia universale smontabile per una facile pulizia

*Removable and universal tray-holders for easy cleaning
Glissières universelles amovibles facile à nettoyer*



EH-T61-10H



Cottura con utilizzo sonda al cuore *

*Cooking with core probe *
Cuisson avec sonde au cœur **



Porta con doppio vetro, facilmente apribile per corretta igiene, e con vetro interno basso emissivo

*Double glazing door, easy to open for a proper hygiene, with internal low-emissivity glass
Porte à double vitrage, facile à ouvrir pour une bonne hygiène, avec verre interne à basse émissivité*

* Solo per modelli Touch, only for touch models, seulement pour les modèles tactiles



EH-T61-10H

| Capacità Capacity, Capacité | Modello Model, Modèle | Codice Code, Code | Descrizione Description Description |
|--------------------------------|--------------------------|----------------------|---|
| | EH-T61-04H | P011209 | Forno porta bandiera, 4 x integليamento bivalente con vapore, touch <i>Convection oven with steam, side opening, 4 x universal trays, touch</i> <i>Four à convection avec vapeur, ouverture latérale, 4 x glissières bivalentes, commande tactile</i> |
| | EH-T61-06H | P011215 | Forno porta bandiera, 6 x integليamento bivalente con vapore, touch <i>Convection oven with steam, side opening, 6 x universal trays, touch</i> <i>Four à convection avec vapeur, ouverture latérale, 6 x glissières bivalentes, commande tactile</i> |
| | EH-T61-10H | P011217 | Forno porta bandiera, 10 x integليamento bivalente con vapore, touch <i>Convection oven with steam, side opening, 10 x universal trays, touch</i> <i>Four à convection avec vapeur, ouverture latérale, 10 x glissières bivalentes, commande tactile</i> |

CARATTERISTICHE • FEATURES • CARACTÉRISTIQUES

INOX



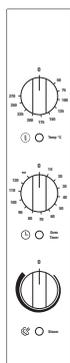
| Integramento Grid dimensions Dimension grille | Modalità cottura Cooking mode Mode cuisson | Potenza [kW] Power, Puissance | Voltaggio Voltage Voltage | Frequenza [Hz] Frequency Fréquence | Nr. Velocità Speed fan, N° vitesses | Dimensioni forno [mm] Oven dimensions Four dimensions LxPxH | Dimensioni imballo [mm] Packaging dim. Taille de paquet LxPxH | Volume [m ³] Volume, Volume | Peso [kg] Weight, Poids | Listino Prezzi €] Price List Tarif |
|---|--|----------------------------------|---------------------------------|--|---|---|---|--|----------------------------|--|
| 600 x 400 + GN1/1 | | 6,5 | 400V 3PH+N | 50/60 | 2 | 885 x 815 x 550 | 945 x 845 x 760 | 0,61 | 75 | 3.950 |
| 600 x 400 + GN1/1 | | 7,9 | 400V 3PH+N | 50/60 | 2 | 885 x 815 x 720 | 945 x 845 x 920 | 0,73 | 85 | 4.800 |
| 600 x 400 + GN1/1 | | 11,7 | 400V 3PH+N | 50/60 | 2 | 885 x 751 x 1016 | 945 x 845 x 1210 | 0,97 | 120 | 6.200 |



EH-A61-06H

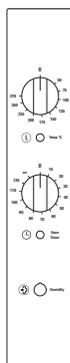
| Capacità Capacity, Capacité | Modello Model, Modèle | Codice Code, Code | Descrizione Description Description |
|--------------------------------|--------------------------|----------------------|---|
| | EH-A61-04N | P011210 | Forno porta bandiera, 4 x integليamento bivalente con umidità <i>Convection oven with humidification, side opening, 4 x universal trays</i> <i>Four à convection avec humidification, ouverture latérale, 4 x glissières bivalentes</i> |
| | EH-A61-04H | P011208 | Forno porta bandiera, 4 x integليamento bivalente con vapore <i>Convection oven with steam, side opening, 4 x universal trays</i> <i>Four à convection avec vapeur, ouverture latérale, 4 x glissières bivalentes</i> |
| | EH-A61-06N | P011211 | Forno porta bandiera, 6 x integليamento bivalente con umidità <i>Convection oven with humidification, side opening, 6 x universal trays</i> <i>Four à convection avec humidification, ouverture latérale, 6 x glissières bivalentes</i> |
| | EH-A61-06H | P011214 | Forno porta bandiera, 6 x integليamento bivalente con vapore <i>Convection oven with steam, side opening, 6 x universal trays</i> <i>Four à convection avec vapeur, ouverture latérale, 6 x glissières bivalentes</i> |
| | EH-A61-10N | P011212 | Forno porta bandiera, 10 x integليamento bivalente con umidità <i>Convection oven with humidification, side opening, 10 x universal trays</i> <i>Four à convection avec humidification, ouverture latérale, 10 x glissières bivalentes</i> |
| | EH-A61-10H | P011216 | Forno porta bandiera, 10 x integليamento bivalente con vapore <i>Convection oven with steam, side opening, 10 x universal trays</i> <i>Four à convection avec vapeur, ouverture latérale, 10 x glissières bivalentes</i> |

CARATTERISTICHE • FEATURES • CARACTÉRISTIQUES



Cruscotto controllo vapore

Steam control panel
Panneau de commande
de la vapeur



Cruscotto controllo umidità

Humidity control panel
Panneau de commande
de l'humidité

| Integramento Grid dimensions Dimension grille | Modalità cottura Cooking mode Mode cuisson | Potenza [kW] Power, Puissance | Voltaggio Voltage Voltage | Frequenza [Hz] Frequency Fréquence | Nr. Velocità Speed fan, N° vitesses | Dimensioni forno [mm] Oven dimensions Four dimensions LxPxH | Dimensioni imballo [mm] Packaging dim. Taille de paquet LxPxH | Volume [m ³] Volume, Volume | Peso [kg] Weight, Poids | Listino Prezzi €] Price List Tarif |
|---|--|----------------------------------|---------------------------------|--|---|---|---|--|----------------------------|--|
| 600 x 400 + GN1/1 | | 6,5 | 400V 3PH+N | 50/60 | 1 | 885 x 815 x 550 | 945 x 845 x 760 | 0,61 | 75 | 2.500 |
| 600 x 400 + GN1/1 | | 6,5 | 400V 3PH+N | 50/60 | 1 | 885 x 815 x 550 | 945 x 845 x 760 | 0,61 | 75 | 2.950 |
| 600 x 400 + GN1/1 | | 7,9 | 400V 3PH+N | 50/60 | 1 | 885 x 815 x 720 | 945 x 845 x 920 | 0,73 | 85 | 3.100 |
| 600 x 400 + GN1/1 | | 7,9 | 400V 3PH+N | 50/60 | 1 | 885 x 815 x 720 | 945 x 845 x 920 | 0,73 | 85 | 3.600 |
| 600 x 400 + GN1/1 | | 11,7 | 400V 3PH+N | 50/60 | 1 | 885 x 751 x 1016 | 945 x 845 x 1210 | 0,97 | 120 | 4.100 |
| 600 x 400 + GN1/1 | | 11,7 | 400V 3PH+N | 50/60 | 1 | 885 x 751 x 1016 | 945 x 845 x 1210 | 0,97 | 120 | 4.650 |



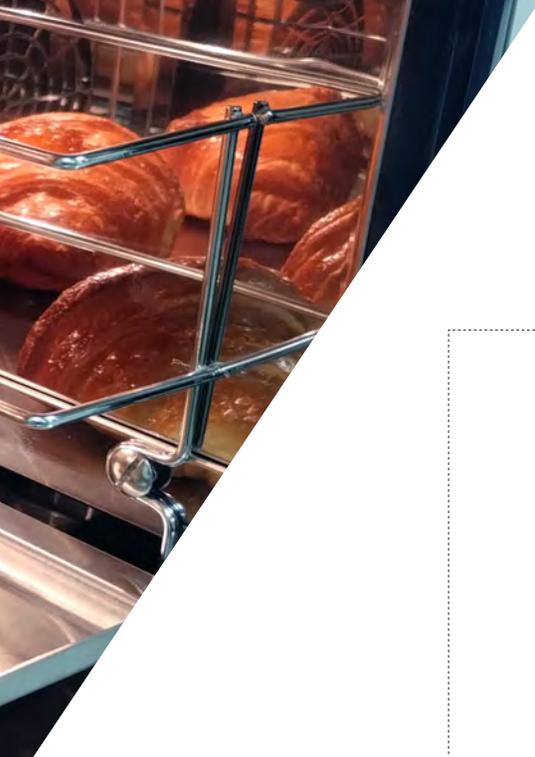
EVERDAY

*Functionality and simplicity
for everyday needs.*

Forno a convezione, con opzione grill su alcuni modelli, camera di cottura in acciaio e semplice controllo analogico. Dotato di funzione tempo o modalità infinito, set temperatura e possibilità di umidificazione indiretta. Perfetto per bar e punti di ristoro che devono cucinare semplici piatti o rigenerare cibi precotti, come anche prodotti di pasticceria e panificazione surgelati.

Convection oven, with grill option in some models, stainless steel cooking chamber and an easy analog control. Equipped with time or nonstop mode, temperature setting and possibility of indirect humidification. Perfect for bars and restaurants that need to prepare simple dishes or regenerate pre-cooked foods, as well as frozen pastry and bakery products.

Four à convection, avec option grill, chambre de cuisson en acier et un simple panneau de commande analogique. Equipé de fonction temps ou bien de mode infini, réglage de la température, ainsi que de la possibilité d'humidification indirecte. Idéal pour les bars et restaurants qui ont besoin de cuisiner des plats simples ou de régénérer des aliments précuits, ainsi que des produits de pâtisserie et de boulangerie surgelés.



Camera di cottura in acciaio inox con bordi arrotondati

*Stainless steel cooking chamber with rounded corners
Chambre de cuisson en acier inoxydable avec angles arrondis*



Reggigriglia in filo, smontabile per una facile pulizia

*Wire tray-holders, removable for easy cleaning
Glissières en fil, amovibles facile à nettoyer*



ED-A43-04D.GR

Disponibili modelli con autoreverse

*Models with autoreverse available
Modèles avec autoreverse disponibles*

Modelli con umidità o con grill

*Models with humidity or grill function
Modèles avec humidité ou fonction grill*



Porta ad apertura frontale con doppio vetro, con vetro interno basso emissivo

*Front opening door with double glass, with internal low-emissivity glass
Porte à ouverture frontale avec double vitrage, avec verre interne à basse émissivité*



ED-A64-04N

| Capacità Capacity, Capacité | Modello Model, Modèle | Codice Code, Code | Descrizione Description Description | Integليamento Grid dimensions Dimension grille |
|--------------------------------|--------------------------|----------------------|---|--|
| | ED-A23-04D | P011000 | Forno porta ribalta, 4 x GN2/3, convezione <i>Convection oven, tilt-up door, 4 x GN2/3</i> <i>Four à convection, ouverture frontale, 4 x GN2/3</i> | GN2/3 |
| | ED-A43-04D.SM | P011004 | Forno porta ribalta, 4 x 46x34, convezione, un motore <i>Convection oven, tilt-up door, 4 x 46x34, single motor</i> <i>Four à convection, ouverture frontale, 4 x 46x34, un moteur</i> | 460 x 340 |
| | ED-A43-04D | P011001 | Forno porta ribalta, 4 x 46x34, convezione <i>Convection oven, tilt-up door, 4 x 46x34</i> <i>Four à convection, ouverture frontale, 4 x 46x34</i> | 460 x 340 |
| | ED-A43-04D.GR | P011002 | Forno porta ribalta, 4 x 46x34, convezione con funzione grill <i>Convection oven, tilt-up door, 4 x 46x34 with grill fonction</i> <i>Four à convection, ouverture frontale, 4 x 46x34, avec grill</i> | 460 x 340 |
| | ED-A23-04N | P011200 | Forno porta ribalta, 4 x GN2/3, con umidità ed autoreverse <i>Convection oven with humidification, tilt-up door, 4 x GN2/3, with autoreverse</i> <i>Four à convection avec humidification, ouverture frontale, 4 x GN2/3, avec autoreverse</i> | GN2/3 |
| | ED-A43-04N | P011201 | Forno porta ribalta, 4 x 46x34, con umidità ed autoreverse <i>Convection oven with humidification, tilt-up door, 4 x 46x34, with autoreverse</i> <i>Four à convection avec humidification, ouverture frontale, 4 x 46x34, avec autoreverse</i> | 460 x 340 |
| | ED-A64-04N | P011003 | Forno porta ribalta, 4 x 600x400, con umidità <i>Convection oven with humidification, tilt-up door, 4 x 600x400</i> <i>Four à convection avec humidification, ouverture frontale, 4 x 600x400</i> | 600 x 400 |
| | ED-A61-04N | P011005 | Forno porta ribalta, 4 x integليamento bivalente, con umidità <i>Convection oven with humidification, tilt-up door, 4x universal trays</i> <i>Four à convection avec humidification, ouverture frontale, 4 x glissières bivalentes</i> | 600 x 400 + GN1/1 |

CARATTERISTICHE • FEATURES • CARACTÉRISTIQUES

INOX



| | Modalità cottura Cooking mode Mode cuisson | Potenza [kW] Power, Puissance | Voltaggio Voltage Voltage | Frequenza [Hz] Frequency Fréquence | Autoreverse Autoreverse Autoreverse | Nr. Velocità Speed fan N° vitesses | Altro Others, Autre | Dimensioni forno [mm] Oven dimensions Four dimensions LxPxH | Dimensioni imballo [mm] Packaging dim. Taille de paquet LxPxH | Volume [m³] Volume, Volume | Peso [Kg] Weight, Poids | Listino Prezzi € Price List Tarif |
|---|---|---|--|---|--|---|---|---|---|---|-----------------------------------|--|
| | | 2.8 | 230V 1PH+N | 50/60 | - | 1 | | 590 x 655 x 577 | 650 x 690 x 720 | 0.32 | 45 | 1.080 |
| 0 | | 2.8 | 230V 1PH+N | 50/60 | - | 1 | | 590 x 655 x 577 | 650 x 690 x 720 | 0.32 | 45 | 1.080 |
| 0 | | 3.0 | 230V 1PH+N | 50/60 | - | 1 | | 590 x 655 x 577 | 650 x 690 x 720 | 0.32 | 45 | 1.120 |
| 0 | | 3.6 | 230V 1PH+N | 50/60 | - | 1 | Grill | 590 x 655 x 577 | 650 x 690 x 720 | 0.32 | 45 | 1.320 |
| | | 3.3 | 230V 1PH+N | 50/60 | | 1 | Micro porta Switch Micro porte | 590 x 755 x 610 | 770 x 720 x 800 | 0.44 | 80 | 1.990 |
| 0 | | 3.3 | 230V 1PH+N | 50/60 | | 1 | Micro porta Switch Micro porte | 730 x 785 x 610 | 945 x 845 x 760 | 0.61 | 80 | 1.990 |
| 0 | | 3.2 | 230V 1PH+N | 50/60 | - | 1 | | 730 x 710 x 610 | 790 x 740 x 765 | 0.45 | 50 | 1.800 |
| 0 | | 3.3 | 230V 1PH+N | 50/60 | - | 1 | | 730 x 710 x 610 | 790 x 740 x 765 | 0.45 | 50 | 1.900 |



ER-E61-08

| Capacità Capacity, Capacité | Modello Model, Modèle | Codice Code, Code | Descrizione Description Description |
|---|--------------------------|----------------------|--|
|  | ER-E42-08 | P020401 | Armadio lievitazione, 1 porta, 8 ripiani, controllo digitale <i>Prover, single door, 8 racks, digital control</i> <i>Etuve, 1 porte, 8 niveaux, commande digitale</i> |
|  | ER-E61-08 | P020402 | Armadio lievitazione, 2 porte, 8 ripiani, controllo digitale <i>Prover, 2 doors, 8 racks, digital control</i> <i>Etuve, 2 portes, 8 niveaux, commande digitale</i> |

DETTAGLI • DETAILS • DÉTAILS

CARATTERISTICHE • FEATURES • CARACTÉRISTIQUES

INOX



| Integليamento Grid dimensions Dimension grille | Potenza [kW] Power, Puissance | Voltaggio Voltage Voltage | Frequenza [Hz] Frequency Fréquence | Dimensioni [mm] LxPxH Dimensions Dimensions | Dimensioni imballo [mm] Packaging dim. Taille de paquet LxPxH | Volume [m ³] Volume, Volume | Peso [Kg] Weight, Poids | Listino Prezzi € Price List Tarif |
|--|----------------------------------|---------------------------------|--|--|---|--|----------------------------|---|
| 460 x 340 o GN2/3 | 1.3 | 230V 1PH+N | 50/60 | 605 x 600 x 940 | | | 45 | 1.300 |
| 600 x 400 o GN1/1 | 1.8 | 230V 1PH+N | 50/60 | 745 x 610 x 940 | | | 55 | 1.600 |

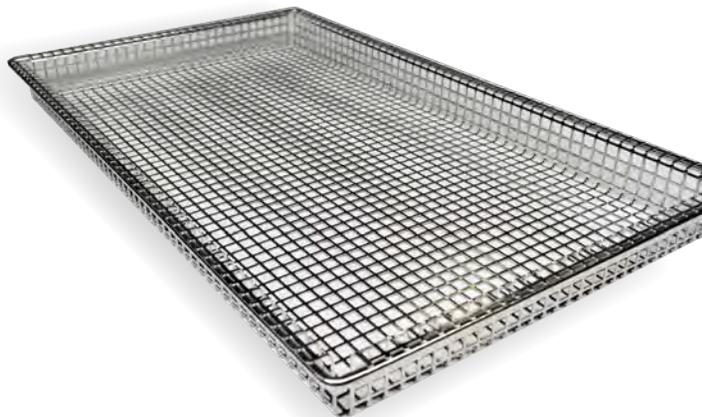


Lievitatore compatibile con modelli EverDay

*Prover compatible with EverDay models
Levurière compatible avec les modèles EverDay*

ACCESSORI

ACCESSORIES
ACCESSOIRES



AG-F11

CODIFICA • CODE EXPLANATION • EXPLICATION DU CODE

A | Accessori
Accessories, Accessoires

R | Ripiano, *Shelf, Étagère*
K | Kit
S | Stainless Steel
C | Cromato, *Chromed, Chromé*
F | Forata, *Perforated, Perforée*
1 | Mono
M | Multi
E | Esterno, *External, Extérieur*

Altezza Basamento
Stand Height, Hauteur du support

A B - R 61 - 700

Dimensione Teglia, *Tray size, Taille de la plaque*
P | Punto

B | Basamento, *Stand, Support*
R | Reggigriglia, *Grid support, Support de grille*
T | Teglia, *Tray, Plaque*
G | Griglia, *Grid, Grille*
S | Sonda al cuore, *Core probe, Sonde à cœur*
D | Doccione, *Hand shower, Douchette externe*
B | Bacinella, *Collection Tray, Cuvette récolte*

Basamenti

OVEN STANDS • SUPPORTS

| Modello Model, Modèle | Codice Code, Code | Descrizione Description Description | Compatibilità Compatibility Compatibilité | Dimensioni [mm] LxPxH Dimensions Dimensions | Dimensioni imballo [mm] Packaging dim. Taille de paquet LxPxH | Peso [Kg] Weight, Poids | Listino Prezzi € Price List, Tarif |
|--------------------------|----------------------|---|---|--|---|----------------------------|---------------------------------------|
| AB-R42-820 | P030100 | Basamento in acciaio con ripiano <i>Stainless steel stand with shelf</i> <i>Support en acier inoxydable, avec tablette inférieure</i> | EverDay GN2/3 EverDay 46x34 | 580 x 585 x 820 | 745 x 670 x 145 | 20 | 630 |
| AB-R61-820 | P030101 | Basamento in acciaio con ripiano <i>Stainless steel stand with shelf</i> <i>Support en acier inoxydable, avec tablette inférieure</i> | EverDay 60x40 EverHeat 4/6 TR | 720 x 585 x 820 | 745 x 670 x 145 | 20 | 730 |
| AB-R61-700 | P030102 | Basamento in acciaio con ripiano <i>Stainless steel stand with shelf</i> <i>Support en acier inoxydable, avec tablette inférieure</i> | EverHeat 10 TR | | 745 x 670 x 145 | 20 | 700 |
| AR-K42-820 | P030200 | Struttura 8 ripiani per basamento <i>Tray slides kit for stand, 8 levels</i> <i>Structures à platines, 8 niveaux, pour support</i> | AB-R42-820 | | 550 x 100 x 100 | 7 | 270 |
| AR-K61-820 | P030201 | Struttura 8 ripiani per basamento <i>Tray slides kit for stand, 8 levels</i> <i>Structures à platines, 8 niveaux, pour support</i> | AB-R61-820 | | 750 x 100 x 100 | 8 | 300 |
| AR-K61-700 | P030202 | Struttura con ripiani per basamento <i>Tray slides kit for stand, with different levels</i> <i>Structures à platines pour support, à plusieurs niveaux</i> | AB-R61-700 | | 750 x 100 x 100 | 8 | 270 |

Altri accessori

OTHER ACCESSORIES • AUTRES ACCESSOIRES

| | | | | | | | |
|---------------|---------|--|--|--|--|--|--|
| AT-S23 | P040100 | Teglia in acciaio inox, GN2/3 <i>Stainless steel tray, GN2/3 - Plaque en acier inoxydable, GN2/3</i> | | | | | 27 |
| AT-S43 | P040101 | Teglia in acciaio inox, 460x340 <i>Stainless steel tray, 460x340 - Plaque en acier inoxydable, 460x340</i> | | | | | 33 |
| AT-S64 | P040102 | Teglia in acciaio inox, 600x400 <i>Stainless steel tray, 600x400 - Plaque en acier inoxydable, 600x400</i> | | | | | 45 |
| AG-C23 | P040103 | Griglia cromata, GN 2/3 <i>Chromed grid, GN2/3 - Grille chromée, GN2/3</i> | | | | | 23 |
| AG-C43 | P040104 | Griglia cromata, 460x340 <i>Chromed grid, 460x340 - Grille chromée, 460x340</i> | | | | | 25 |
| AG-C11 | P040105 | Griglia cromata, GN1/1 <i>Chromed grid, GN1/1 - Grille chromée, GN1/1</i> | | | | | 31 |
| AG-C64 | P040106 | Griglia cromata, 600x400 <i>Chromed grid, 600x400 - Grille chromée, 600x400</i> | | | | | 35 |
| AG-F11 | - | Griglia forata per frittura in acciaio inox, GN1/1 <i>Perforated tray made of stainless steel GN1/1 for frying - Plaque perforée en acier GN1/1 pour frites</i> | | | | | 150 |
| AD-E | - | Doccione esterno <i>Hand shower - Douchette externe</i> | | | | | 290 |
| AS-1P | - | Sonda al cuore (monopunto) per controllo touch <i>Core probe (single point) for touch control - Sonde à cœur (monopoint) pour la commande tactile</i> | | | | | 200 |
| AB | - | Bacinella di raccolta condensa removibile sotto la porta (6-10 livelli) <i>Removable condensate collection tray, below the door (6-10 trays) - Cuvette récolte condensât amovible, en dessous de la porte (6-10 niveaux)</i> | | | | | su richiesta upon request sur demande |

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Le presenti condizioni generali disciplinano i rapporti contrattuali di fornitura delle apparecchiature della società Ever Oven S.r.l. (in seguito per brevità indicata come Venditore) con la propria clientela, ai quali viene data attuazione attraverso singoli ordini.

1. Efficacia delle condizioni generali

1.1 Le presenti condizioni generali sono richiamate nei singoli Ordini; eventuali disposizioni in deroga a quanto in esse previsto avranno efficacia solo se espressamente accettate per iscritto dalle parti.

1.2 Le presenti condizioni generali hanno efficacia fino a quando non siano state espressamente revocate dal Venditore ovvero siano sostituite da nuove condizioni.

2. Offerta e conferma d'ordine

2.1 Le offerte, basate su specifiche richieste trasmesse dal Cliente, hanno validità di 30 giorni dalla data riportata nell'offerta, salvo diverse indicazioni espressamente riportate sull'offerta stessa. Eventuali offerte emesse successivamente annullano e sostituiscono le precedenti versioni relative agli stessi beni e/o servizi.

2.2 Gli ordini di acquisto, anche qualora negoziati o proposti, si intendono definitivi solo se espressamente accettati dal Venditore e successivamente confermati dal Cliente.

2.3 Eventuali modifiche apportate dal Venditore si intendono definitive solo se approvate dal Cliente.

2.4 Il Venditore si riserva, a sua insindacabile scelta, il diritto di annullare l'ordine se ogni ulteriore verifica delle condizioni di credito del Cliente suggerisse tale azione.

3. Prezzi

3.1 I prezzi contrattuali sono quelli riportati nella Conferma d'Ordine. I prezzi devono intendersi al netto di imposte o tasse di qualsiasi natura, spese di incasso, interessi, spese di deposito, di trasporto, di scarico, di installazione e di montaggio.

3.2 Eventuali modifiche all'Ordine trasmesso, che venissero richieste dal Cliente successivamente alla Conferma d'Ordine del Venditore, non avranno valore ed efficacia se non confermate per iscritto dal Venditore stesso, con l'eventuale precisazione dei nuovi termini di consegna, del prezzo e delle modalità di pagamento.

4. Termini di consegna

4.1 I termini di consegna sono quelli riportati nella Conferma d'Ordine. Se non diversamente stabilito, i termini di consegna sono da intendersi indicativi e non tassativi; eventuali ritardi nella consegna non daranno quindi diritto ad indennizzi e/o risarcimenti di alcun genere, anche per danni indiretti.

4.2 Nei casi in cui la sospensione della fornitura, ovvero la proroga dei termini di consegna, sia dipesa da cause, a qualunque titolo, riferibili al Cliente, il Venditore potrà rivalersi sul Cliente per il risarcimento dei danni eventualmente patiti.

4.3 Qualora ci sia un ritardo di consegna dovuto a cause di forza maggiore, il Venditore concorderà con il Cliente una nuova data di consegna o l'annullamento dell'ordine. In entrambi i casi, il Venditore sarà sollevato da qualsiasi responsabilità verso il Cliente per il ritardo nella consegna o l'annullamento dell'ordine.

5. Consegna

5.1 La consegna si intende, di regola, stabilita franco fabbrica del Venditore (EXW Incoterms 2010), salvo diverso accordo fra le parti.

6. Imballi

6.1 I prezzi indicati nei listini e nelle Conferme d'Ordine si riferiscono a merce imballata con la protezione necessaria per evitare danni o deterioramento del materiale, in condizioni di trasporto standard.

7. Pagamenti

7.1 I pagamenti devono essere effettuati nei termini e nelle modalità previste nella Conferma d'Ordine. Per i pagamenti dall'estero le spese di trasferimento fondi dalla Banca estera alla Banca italiana sono a completo carico del Cliente.

7.2 Il Cliente non è autorizzato ad effettuare alcuna deduzione dal prezzo pattuito (ad es. in caso di pretesi difetti), se non previamente pattuito per iscritto con il Venditore.

7.3 In caso di ritardo nei pagamenti rispetto ai termini stabiliti, il Venditore ha diritto, senza che sia a tal fine necessaria una formale diffida, alla corresponsione da parte del Cliente dell'interesse di mora di cui all'art. 5 del D. Lgs. 231/2002. Il mancato pagamento da parte del Cliente del saldo o (nel caso in cui sia pattuito un pagamento rateale) di una o più rate, comporterà per il Cliente la decadenza del beneficio del termine, consentendo al Venditore:

- a) di esigere immediatamente l'intero credito;
- b) di sospendere le consegne della merce, anche se già fatturate;
- c) di risolvere, in tutto o in parte, il contratto, salvo e impregiudicato il diritto ad ogni altro rimedio offerto dalla legge.

7.4 Eventuali inadempimenti del Venditore non consentono al cliente di differire o sospendere i pagamenti oltre le scadenze pattuite.

8. Reclami

8.1 I reclami e/o le contestazioni sulla merce fornita o per eventuali manomissioni

od ammanchi dovranno essere perentoriamente segnalati, per iscritto, dal Cliente al Vettore, al momento del ricevimento della merce.

8.2 La merce deve essere verificata e controllata all'arrivo per la sua conformità

all'Ordine. Discordanze eventuali, riguardanti la quantità, la specie o il tipo di merce fornita, dovranno essere sempre segnalate per iscritto, anche tramite fax, nel termine massimo di 8 (otto) giorni dal ricevimento, citando tutti gli estremi per un immediato controllo. Trascorso tale termine, i prodotti verranno considerati a tutti gli effetti accettati.

9. Garanzia

9.1 Il Venditore garantisce che il materiale impiegato per i propri prodotti, nonché per i componenti di ricambio degli stessi, è di qualità; che le sue forniture e prestazioni soddisfano le specifiche pattuite, a condizione che le attrezzature stesse ed i componenti che li compongono siano correttamente impiegati.

9.2 Per i prodotti viziati da un difetto originario opera la garanzia di 12 (dodici) mesi a decorrere dalla data di fattura. Tale reclamo deve essere inoltrato, per iscritto, al servizio di assistenza del Venditore entro 8 (otto) giorni dalla scoperta del vizio, allegando prova di vendita del prodotto, numero di matricola e relazione tecnica completa e dettagliata.

La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il numero di matricola sia cancellato, modificato o illeggibile.

9.3 La garanzia consiste esclusivamente, a giudizio insindacabile del Venditore, nella riparazione o sostituzione dei componenti e/o prodotti che risultino viziati, solo dopo che il Venditore abbia ricevuto presso la sua sede il componente viziato e lo abbia analizzato.

Gli eventuali componenti oggetto di sostituzione godono dello stesso periodo di garanzia del prodotto, non oltre.

Ogni altro costo o spesa, inclusi quelli di manodopera, trasporto, spese di rimpiaccio ed installazione, sono a carico del Cliente.

9.4 Il Cliente si impegna a restituire le parti danneggiate, previa ricezione da parte del servizio di assistenza del Venditore di un numero di autorizzazione al reso; senza di esso il servizio di accettazione merci del Venditore non è autorizzato ad accettare il pacco, che sarà respinto.

Qualora il servizio tecnico del Venditore, dopo aver verificato la parte restituita, non approvi l'invio di pezzi di ricambio in garanzia, quest'ultimi saranno fatturati.

9.5 La presente garanzia non copre i difetti causati da imperizia o negligenza nell'uso, mancato rispetto delle istruzioni fornite dal Venditore, uso non conforme rispetto a quello per il quale i prodotti ed i componenti di ricambio sono destinati, errate manovre da parte del personale del Cliente, parti danneggiate da un errato cablaggio del prodotto alla rete elettrica che abbia danneggiato irrimediabilmente alcuni componenti, sovraccarico, riparazioni e/o manutenzioni operate da soggetti non autorizzati dal Venditore, sostituzione di singoli componenti dei prodotti con componenti non originali, manomissioni o modifiche degli impianti o dei loro componenti non disposte dal Venditore o conseguenti a qualsivoglia altra circostanza indipendente dal fatto doloso o colposo di quest'ultimo.

9.6 La garanzia, inoltre, non opera con riferimento a componenti soggetti ad inevitabile usura o deterioramento, comprese manopole, parti elettriche, parti mobili e asportabili, parti in vetro, materiale refrattario, tubazioni, nonché per quelli espressamente venduti come "usati".

9.7 Il Venditore declina inoltre ogni responsabilità per eventuali danni che possono derivare in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito manuale di istruzioni e concernenti in particolare le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dei prodotti e dei loro componenti. Quanto qui previsto opera anche con riferimento ai componenti di ricambio oggetto di fornitura.

9.8 Il Venditore non è, infine, responsabile dei danni a cose o a terzi derivanti dall'utilizzo di merce difettosa qualora il Cliente, a seguito della denuncia, non ne abbia comunque immediatamente sospeso l'utilizzo.

10. Legge applicabile. Risoluzione controversie

10.1 Le presenti condizioni generali di vendita ed i singoli ordini sono disciplinate secondo la legge italiana e si ritengono pienamente accettate dal cliente, in assenza di sue opposizioni, entro 8 giorni dall'emissione della Conferma d'Ordine.

Nel caso in cui singole clausole delle presenti Condizioni di Vendita dovessero risultare o divenire non valide, la validità delle rimanenti clausole rimane invariata.

10.2 Le presenti condizioni di vendita sono redatte in lingua italiana, inglese e francese.

10.3 Ai sensi e per gli effetti degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, vengono approvate specificatamente dal Cliente le seguenti clausole: 1. (efficacia delle condizioni generali); 4. (termini di consegna); 5. (consegna); 7. (pagamenti); 8. (reclami); 9. (garanzia); 10. (legge applicabile. Risoluzione delle controversie).

10.4 Per tutte le controversie derivanti dall'esecuzione ed interpretazione dei singoli ordini, oltre che delle presenti condizioni generali, la giurisdizione esclusiva sarà del tribunale della sede legale del Venditore.



A series of horizontal dotted lines for writing notes.



EVER OVEN SRL

Via Pontebbana, 9 - 33098 - Valvasone Arzene (PN)
T. +39 0434 85385 | info@everoven.it | www.everoven.it