



ÉQUIPEMENT ET SYSTÈMES POUR LA RESTAURATION
CATERING EQUIPMENT

CUISSON
COOKING

FOUR - OVENS

DEXION

Cuisinez librement

Cooking in freedom



Nouvelles icônes pratiques et intuitives, panneau de contrôle et porte de couleur noire confèrent une grande classe à cet équipement. Efficacité, performance et technologie caractérisent au four Dexion pour sa facilité d'utilisation, sa flexibilité et sa fiabilité.

Assistant idéal, votre compagnon de confiance, votre ami.

Depuis 40 ans DEXION développe et fabrique des équipements destinés aux professionnels de la restauration, afin de rendre plus performant et plus simple le travail en cuisine.

Spécialistes de la cuisson depuis 1972, DEXION garantit une qualité reconnue tant en Italie qu'à l'étranger.

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, de nombreuses fonctions

One design, many uses

Cuissons manuelles ou programmées

Réglages manuels des paramètres de cuisson ou recettes programmées, le four Dexion permet une surveillance constante des process de cuisson tout en assurant les meilleurs résultats pour les experts comme pour les débutants.

Cuisson sous vide

Grace au contrôle précis de la vapeur et des basses températures, les saveurs et les arômes sont préservés tout en conservant les éléments nutritifs des denrées, et ce avec une perte poids des plus réduite.

Cuisson lente

En maintenant la juste température dans tous le process de cuisson, chaque fonction est optimisée pour minimiser la perte de poids et obtenir la parfaite exaltation des saveurs. Ce process est recommandé pour les cuissons longues et délicates y compris de nuit.

Cuisson de la pâtisserie et de la boulangerie

La distribution uniforme de la chaleur et de l'humidité dans l'enceinte de cuisson permet de sublimer les parfums et d'obtenir des produits de consistance légère.

Régénération

En apportant les plats à la température idéale de service dans un temps très court, le four Dexion vous permet de servir des produits aux qualités organoleptiques intactes.

Nouveau, pratique, efficace. Le compagnon idéal de tous les instants. Toujours.

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

Résultats de cuisson parfaites et reproductibles chaque jour
Perfect cooking results repeatable every day



Flexibility

Adaptabilité maximale aux différents besoins
Great adaptability to the various needs



Ease of cleaning

Résultat de lavage et opérations de nettoyage optimisées, sans déchets
Excellent washing results and cleaning operations, without waste



Ease of use

Nouveau panneau avec des icônes pratiques et intuitives
New touch display with handy and intuitive icons



Easy maintenance

Réduction au minimum des temps de maintenance et des coûts de gestion
Maintenance time and operating costs reduced to the minimum

La technologie à votre service

Technology at your service

C'est grâce à l'engagement constant dans la recherche de nouvelles technologies visant à répondre aux besoins réels des professionnels de la restauration que naissent les « Smart Innovation ».

Celles-ci permettent de proposer des solutions utiles et innovantes, conçues et développées pour assurer des résultats parfaits, et rendre le travail de chaque jour plus simple, plus efficace et plus rentable.

Pour améliorer la performance et l'efficacité tout en réduisant les émissions, la version gaz de four Dexion bénéficie de la technologie Premix sur les nouveaux brûleurs.

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

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

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.



Four électrique
Electric oven



Four gaz
Gas oven





Excellentes performances

Excellent performances



Prime Cooking System

Obtenir des résultats de cuisson optimum et pouvoir les reproduire sont des éléments essentiels pour assurer une prestation d'excellence. La technologie de four Dexion et ses fonctions multiples sont la solution parfaite pour répondre aux nombreux besoins en cuisine:

AHC - Active Humidity Control. permet de contrôler le pourcentage d'humidité dans la chambre de cuisson. Facile à tracer, précis et reproductible chaque jour.

EUR - Excellent Uniformity Results. une parfaite uniformité de la chaleur dans la chambre de cuisson est assurée par:

Inversion du sens de ventilation. Essentielle pour assurer une parfaite circulation de l'air dans la chambre de cuisson.

6 vitesses de ventilation. Permet d'ajuster la distribution de la chaleur en fonction du type de préparation : pâtisserie, plats gastronomiques.

Intervalles de 70 mm. La distance entre chaque grille/bac GN, de 70 mm assure une parfaite homogénéité des cuissons grâce à une parfaite distribution de la chaleur dans la chambre.

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 four qui grandit avec vous

An oven that grows with you

Smart Upgrade Pack

La flexibilité est essentielle pour choisir la meilleure solution et s'adapter aux changements des besoins dans la cuisine.

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

Le four Dexion est le premier four sur le marché entièrement en évolution à tout moment.

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

Mis à jour avec chaque kit du Smart Upgrade Pack, même après l'achat ou l'installation, le four Dexion peut être configuré sur le site, en fonction de vos besoins. De la version basic à la version full optional, très simplement.

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 de contrôle de l'humidité
- Kit Lavage automatique
- Kit sonde à cœur interne ou externe
- Kit USB

Upgrade Pack:

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



Nettoyage facile et immédiat

A quick and easy cleaning system



Smart Wash System

Système de lavage automatique assure une optimisation du temps de lavage et des économies importantes.

Smart Wash

Suggère à l'utilisateur le programme de nettoyage le plus adapté en fonction de l'utilisation qui a été faite du four.

Le four Dexion possède 5 programmes de lavage (Fast, rinçage, court, moyen et long) pour vous offrir ce dont vous avez besoin quand vous en avez besoin.

Magic Ball

Une petite sphère distribue l'eau et le détergent dans la chambre de cuisson en assurant un nettoyage optimal quelque soit la pression de réseau d'eau.

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.

Contrôles intuitifs et facilité d'utilisation

Intuitive and easy to use controls



Smart Interface

Les commandes intuitives et leur simplicité d'utilisation relèvent d'une technologie intelligente, offrant les qualités requises pour simplifier les opérations du Chef et de ses équipes.

3 étapes simples

Pour démarrer tout type de cuisson.

Icones simples et intuitives

Pour prendre les commandes simplement et rapidement.

Jusqu'à 100 recettes avec 5 phases par recette

Le four Dexion offre au Chef tout ce dont il a besoin sans complications inutiles.

Connexion USB

Permet au Chef de charger et télécharger les recettes, les données HACCP, et de mettre à jour le logiciel.

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 à installer, facile à entretenir

Easy to install and easy to maintain



Smart Service Solutions

Les solutions techniques mises en œuvre garantissent une fiabilité maximum, et des temps d'intervention réduits.

Service Solutions:

Accès frontal à la carte électronique de façade

Temps d'installation réduit

Messages d'erreurs auto-explicites

Accès à 90% des composants par le panneau latéral droit

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

Possibilité de choisir

Chance to choose

Displays

La gamme de fours Dexion propose deux versions de panneaux de contrôle afin d'offrir au Chef la possibilité de choisir le four qui convient le mieux à ses attentes.

Panneau de contrôle full touch

La nouvelle interface avec écran tactile rend l'utilisation et la programmation de Dexion « full touch » extrêmement rapide et simple, en offrant au chef la possibilité d'un travail quotidien plus convivial.

Panneau de contrôle basic touch

Destiné aux chefs qui recherchent la simplicité d'utilisation et les résultats de cuisson parfaits. Dexion « basic touch » est destiné aux chefs qui souhaitent obtenir des résultats parfaits au quotidien au travers de l'utilisation d'un four mixte qui leur offre simplement l'essentiel.

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.



Caractéristiques

Features

Caractéristiques d'utilisation - *Functional features*

	Full Touch	Basic Touch
Nouvel écran "full touch" multilingue - <i>New Full touch display, multilanguage</i>	●	●
Ecran sensible multilingue - <i>Sensitive touch display, multilanguage</i>	●	●
T° mixte 40 - 250°C - <i>T° combi 40 - 250°C</i>	●	●
T° vapeur 40 - 100°C - <i>T° steam 40 - 100°</i>	●	●
T° convection 40 - 250°C - <i>T° convection 40° - 250°C</i>	●	●
Contrôle de l'humidité - <i>Percentage humidity control</i>	opt	opt
Vitesses de ventilation - <i>Fan speeds</i>	6	6
Inversion automatique de la ventilation - <i>Automatic fan inversion</i>	●	●
Regénération - <i>Rigeneration</i>	●	●
Maintien au chaud - <i>Holding</i>	●	●
Sondes 1 point, multipoints et sous vide - <i>Singlepoint, multipoint and sous-vide core probe cooking</i>	●	●
Cuissons delta T et basses températures - <i>Delta T° and low T° cooking</i>	●	●
Refroidissement rapide et préchauffage - <i>Automatic cooling and preheating</i>	●	●
Espace recettes - <i>Space for recipes</i>	100	60
Cuissons multiniveaux - <i>Multilevel cooking</i>	●	●
Port USB - <i>USB</i>	standard	opt
Système de lavage automatique - <i>Automatic washing system</i>	opt	opt
Sonde (interne et externe) - <i>Core probe (internal and external)</i>	opt	opt
Event contrôlé automatiquement - <i>Vent valve automatic control</i>	●	●
Adaptable pour grilles 600x400 - <i>Adaptable to 60x40 trays</i>	●	●







Caractéristiques techniques - *Technical features*

Enceinte emboutie acier inox AISI304 anti-déformation - <i>Chamber Aisi 304 pressed top/bottom, anti-deformation</i>	●	●
Enceinte de cuisson aux angles arrondis - <i>Cooking chamber with rounded edges</i>	●	●
Version gaz avec brûleurs premix haute performance - <i>Gas version with high efficiency premix burner</i>	●	●
Poignée de porte robuste et ergonomique - <i>Solid and ergonomic door handle</i>	●	●
Porte basse température avec double vitrage ouvrant - <i>Door with double tempered glazing, openable</i>	●	●
Porte avec cran d'arrêt d'ouverture et de fermeture - <i>Door with closing-opening intermediate stop positions</i>	●	●
Charnières de porte ajustables - <i>Adjustable doors hinges</i>	●	●
Eclairage halogène pour une vision totale - <i>Halogen chamber lighting, for a complete visibility</i>	●	●
Chargement des bacs/grilles sur la largeur - <i>Lenghtwise trays entry</i>	●	●
Pieds ajustables en hauteur - <i>Height adjustable feet</i>	●	●
Système d'autodiagnostic - <i>Self-diagnosis with malfunctioning alarms</i>	●	●
IPX5	●	●

Combi Basic Touch

Combi Basic Touch








Modèle Model	Capacité bacs/grilles Trays capacity	Vapeur Steam injection	Puissance Power	Dimensions externes External dimensions	Dim. chambre de cuisson Cooking chamber dimensions	Espace des bacs/grilles Trays distance	Alimentation électrique Supply	Vidange Water drain	Pression alim. d'eau Water Pressure	Poids Weight
			kW	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm			bar	Kg
 DCME4	4 GN 1/1 4 (60x40)	Injection directe Direct	6	89x79,5x60	63x44x33	7	400V, 3N, 50/60 Hz	3/4"	2.5 - 5	100
 DCME6	6 GN 1/1 6 (60x40)	Injection directe Direct	9,5	89x79,5x72	63x44x49	7	400V, 3N, 50/60 Hz	3/4"	2.5 - 5	120
 DCMG6	6 GN 1/1 6 (60x40)	Injection directe Direct	12,5	89x79,5x72	63x44x49	7	230V, 1N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	140
 DCME10	10 GN 1/1 10 (60x40)	Injection directe Direct	18,5	89x79,5x98	63x44x71	7	400V, 3N, 50/60 Hz	3/4"	2.5 - 5	160
 DCMG10	10 GN 1/1 10 (60x40)	Injection directe 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	Injection directe Direct	25,5	89x122x98	63x74x71	7	400V, 3N, 50/60 Hz	3/4"	2.5 - 5	230

Combi Full Touch

Combi Full Touch



Modèle Model	Capacité bacs/grilles Trays capacity	Vapeur Steam injection	Puissance Power	Dimensions externes External dimensions	Dim. chambre de cuisson Cooking chamber dimensions	Espace des bacs/grilles Trays distance	Alimentation électrique Supply	Vidange Water drain	Pression alim. d'eau Water Pressure	Poids Weight
			kW	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm			bar	Kg
 DCMFE6	6 GN 1/1 6 (60x40)	Injection directe Direct	9,5	89x79,5x72	63x44x49	7	400V, 3N, 50/60 Hz	3/4"	2.5 - 5	120
 DCMFG6	6 GN 1/1 6 (60x40)	Injection directe Direct	12,5	89x79,5x72	63x44x49	7	230V, 1N, 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	140
 DCMFE10	10 GN 1/1 10 (60x40)	Injection directe Direct	18,5	89x79,5x98	63x44x71	7	400V, 3N, 50/60 Hz	3/4"	2.5 - 5	160
 DCMFG10	10 GN 1/1 10 (60x40)	Injection directe 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	Injection directe Direct	25,5	89x122x98	63x74x71	7	400V, 3N, 50/60 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