



Catálogo de los  
**HORNOS DE  
CONVECCIÓN**  
distribuidos en España

 **Hosteleria10.com**

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Hornos de Convección](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Hornos de Convección que forman parte de este catálogo son:

Bartscher	Granita
Casfri	Mainho
Clima Hostelería	Mes Fred
Conbeq	MyChef
Corequip	Repagas
Edenox	Romagsa
Eurofred	Savemah
Eutron	Sayl
Fagor	Smeg
Fimar	Unox
FM	Whirlpool

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.



# Horno de alta velocidad



## Snackjet 200

120751

PVP\* 5.749,- €

GTIN 4015613736587



- ▶ Combinación de horno de convección y microondas
- ▶ Velocidad del ventilador: del 0 % al 100 %



- ▶ Programas con imágenes
- ▶ Almacenamiento a través de la interfaz USB



Bartscher Snackjet es el horno de alta velocidad ideal, tanto para restauración rápida como para otros sectores de la restauración. La combinación de horno de convección y microondas permite preparar casi cualquier aperitivo de manera que quede crujiente y, al mismo tiempo, fresco y jugoso. Con 1024 programas y 15 fases de cocción, se pueden preparar los platos más diversos fácilmente y en un tiempo mínimo.



- Material del interior
- Medidas interiores
- Funciones

Acero inoxidable  
an. 305 x prof. 325 x al. 180 mm  
Combinación de aire caliente y microondas  
Grill

- Cantidad de programas de cocción

Microondas

1.024

- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura

Programas libremente configurables

Máx. 15 por programa

25 °C a 280 °C

Termostático

En pasos de 0,1 °C

0 a 20 minutos

0 % al 100 %

- Ajuste de tiempo
- Velocidad del ventilador
- Cantidad de magnetrones
- Potencia del microondas
- Potencia del aire caliente
- Tiempo de calentamiento
- Función de inicio/parada

1

1200 W

3000 W

8 min.

Manual

- Conexión USB

Automática por contacto de puerta

Almacenamiento / importación para programas, incluidas imágenes

- Pantalla indicadora

Programas, tiempo, progreso del programa

Pantalla en color, 5 pulgadas

- Incluye

1 cesta de cocción, 280 x 210 mm

1 inserto de cocción, 280 x 305 mm

1 pala

1 bandeja de pizza

- Indicación importante

Use únicamente recipientes adecuados

- Potencia nominal

3,3 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas

an. 460 x prof. 680 x al. 660 mm

- Peso

71 kg





## Accesorio

### Cesta de cocción Snackjet

- Material: Tejido de fibra de vidrio, Revestimiento de politetrafluoroetileno
- Diseñado para: Preparación de aperitivos
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 290 x prof. 220 x al. 30 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613753072



120753

PVP\* 21,- €

### Pala Snackjet

- Material: Aluminio, Plástico
- Diseñado para: Extracción de alimentos y bandejas de pizza
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 300 x prof. 410 x al. 62 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613753065



120752

PVP\* 35,- €

### Plato de cocción 260-Micro

- Material: Acero, Recubierto
- Características: Apta para microondas, Diámetro interno: 260 mm, Recubrimiento antiadherente (Xynflon), Revestimiento especial que conserva el calor, Patas antideslizantes, Resistencia al calor: hasta 200 °C
- Medidas: an. 285 x prof. 285 x al. 30 mm
- Peso: 0,6 kg
- GTIN: 4015613758329



100934

PVP\* 45,- €

### Limpiador F1L para Snackjet

- Diseñado para: Snackjet 200, Hornos de cocción y combinados con circulación de aire (p. ej., hornos de alta velocidad)
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Características: Desprendimiento espontáneo eficiente de la suciedad, para un poder de limpieza máximo, Listo para usar sin trasvasar, Muy eficaz contra productos quemados, Sin jabón, sin álcalis y sin colorantes, Cabezal pulverizador con boquilla de pulverización ajustable
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 300 mm
- Peso: 1,25 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613779911



173284

PVP\* 82,- €

### Aerosol protector F1L para Snackjet

- Diseñado para: Hornos de cocción y combinados con circulación de aire (p. ej., hornos de alta velocidad), Snackjet 200
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Características: Facilita la limpieza de la cavidad del horno, Listo para usar sin trasvasar, Protege de los productos quemados y restos de grasa, Sin jabón, sin álcalis y sin colorantes, Cabezal pulverizador con boquilla de pulverización ajustable
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 300 mm
- Peso: 1,25 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613779928



173285

PVP\* 89,- €

## Hornos de convección



### Horno de convección, Universal

**A120880**

PVP\* 439,- €

GTIN 4015613404073



- Material del interior
- Medidas interiores
- Cantidad de ranuras de inserción
- Funciones
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Ajuste de tiempo
- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable  
an. 404 x prof. 308 x al. 254 mm  
4  
Convección  
50 °C a 250 °C  
Aprox. 6 minutos (163 °C)  
0 a 120 minutos  
1 bandeja de horno  
1 rejilla  
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz  
an. 530 x prof. 495 x al. 320 mm  
17,5 kg

#### Bandeja de horno para A120880

- Medidas: an. 400 x prof. 280 x al. 11 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613404127

**A120702**

PVP\* 22,- €

#### Rejilla de horno para A120880

- Medidas: an. 400 x prof. 290 x al. 20 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613404110

**A120701**

PVP\* 18,- €

### Horno de convección AT110

**120789**

PVP\* 529,- €

GTIN 4015613496924



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Ajuste de tiempo
- Número de motores
- Características

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable  
3  
1/2 GN  
Convección  
50 °C a 300 °C  
Aprox. 3 minutos (180 °C)  
0 a 120 minutos  
1  
Puerta doble cristal  
Cámara de cocción redondeada  
Rieles de apoyo desmontables  
Señal acústica al final del tiempo programado  
3 rejillas  
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz  
an. 460 x prof. 575 x al. 465 mm  
25,5 kg

#### GN cuebta 1/2 con borde reforzado

- Medidas: an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

**A101190**

PVP\* 14,50 €

#### Parrilla 1/2 GN

- Medidas: an. 325 x prof. 265 x al. 56 mm
- Peso: 0,52 kg
- GTIN: 4015613678696

**786006**

PVP\* 44,- €



## Horno de convección AT90



- Cantidad de ranuras de inserción 4
- Dimensiones de ranuras de inserción 438 x 315 mm
- Rango de temperatura 50 °C a 300 °C
- Tiempo de calentamiento Aprox. 8 minutos (150°C)
- Ajuste de tiempo 0 a 120 minutos
- Iluminación interior Sí
- Número de motores 2
- Características Puerta doble cristal  
Cámara de cocción redondeada  
Rieles de apoyo desmontables  
Señal acústica al final del tiempo programado  
4 bandejas de horno

• Incluye



▶ Toma de agua: 3/4"

	Material del interior	Funciones	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
AT90	Esmaltado	Convección	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	an. 595 mm prof. 615 mm al. 580 mm	38 kg	<b>A120786</b>	559,- €	4015613400655
AT90-ST	Acero inoxidable	Convección	2,7 kW 230 V 50 Hz	an. 595 mm prof. 615 mm al. 580 mm	37,4 kg	<b>120879</b>	598,- €	4015613717081
AT120	Acero inoxidable	Convección Función grill Función vapor	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 610 mm al. 580 mm	40 kg	<b>A120788</b>	869,- €	4015613400662

## Horno de convección AT90-MDI

**A120796**

PVP\* 659,- €

GTIN 4015613712147



- Material del interior Esmaltado
- Cantidad de ranuras de inserción 4
- Dimensiones de ranuras de inserción 438 x 315 mm
- Funciones Convección
- Rango de temperatura 50 °C a 300 °C
- Tiempo de calentamiento Aprox. 8 minutos (150°C)
- Ajuste de tiempo 0 a 120 minutos
- Iluminación interior Sí
- Número de motores 2
- Características Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo  
El proceso de cocción se puede pausar mediante el regulador de temperatura.  
Puerta doble cristal  
Cámara de cocción redondeada  
Rieles de apoyo desmontables  
Señal acústica al final del tiempo programado  
4 bandejas de horno

• Incluye  
• Potencia nominal 2,7 kW | 230 V | 50 Hz  
• Medidas an. 595 x prof. 615 x al. 580 mm  
• Peso 38,4 kg



▶ Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Ajuste de tiempo
- Iluminación interior
- Número de motores
- Características

Acero inoxidable  
4  
438 x 315 mm  
Convección  
50 °C a 300 °C  
Aprox. 8 minutos (150°C)  
0 a 99 minutos  
Sí  
2  
Cámara de cocción redondeada  
Rieles de apoyo desmontables  
Pantalla digital para temperatura y tiempo  
Puerta doble cristal  
Señal acústica al final del tiempo programado  
4 bandejas de horno  
2,67 kW | 230 V | 50 Hz  
an. 595 x prof. 615 x al. 575 mm  
37 kg

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Accesorio

Bandeja de horno 438x315x10

- Medidas: an. 438 x prof. 315 x al. 10 mm
- Peso: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658384

786004

PVP\* 20,- €

Rejilla de horno 438x315x15

- Medidas: an. 438 x prof. 315 x al. 15 mm
- Peso: 0,66 kg
- GTIN: 4015613658407

786005

PVP\* 20,- €

Bastidor inferior AT90-120

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 438 x 315 mm
- Medidas: an. 535 x prof. 595 x al. 855 mm
- Peso: 11,8 kg
- GTIN: 4015613730011



115084

PVP\* 385,- €

Bastidor inferior AT90-120VR

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 438 x 315 mm
- Medidas: an. 535 x prof. 595 x al. 590 mm
- Peso: 10,8 kg
- GTIN: 4015613729992



115083

PVP\* 355,- €

Bastidor de conexión AT90-120

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Hornos de convección AT90, Hornos de convección AT120
- Medidas: an. 598 x prof. 536 x al. 55 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613730073



115086

PVP\* 63,- €

Bandeja de horno 433x333-ST

- Material: Acero inoxidable
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613734644



100404

PVP\* 32,- €

Bandeja de horno 433x333-SI

- Material: Aluminio
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,66 kg
- GTIN: 4015613734651



100405

PVP\* 39,- €

Bandeja de horno 433x333-AL

- Material: Aluminio
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613734668



100406

PVP\* 25,- €

Chapa perforada 433x333-SI

- Material: Aluminio
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,49 kg
- GTIN: 4015613734675



100407

PVP\* 33,- €

Chapa perforada 433x333-AL

- Material: Aluminio
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734682

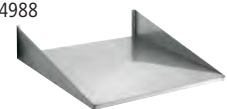


100408

PVP\* 22,- €

Estantería mural 600x600mm, Al

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad de carga máx.: 50 kg
- Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 155 mm
- Peso: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988



174600

PVP\* 98,- €

## Horno de convección AT211-MDI

A120792

PVP\* 829,- €

GTIN 4015613727349



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Ajuste de tiempo
- Iluminación interior
- Número de motores
- Características



Acero inoxidable  
4  
1/1 GN  
Convección  
50 °C a 300 °C  
Aprox. 12 minutos (150°C)  
0 a 120 minutos  
Sí  
2  
Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo  
El proceso de cocción se puede pausar mediante el regulador de temperatura.  
Puerta doble cristal  
Cámara de cocción redondeada  
Rieles de apoyo desmontables  
Señal acústica al final del tiempo programado  
1 rejilla  
1 cubeta GN  
3 kW | 230 V | 50 Hz  
an. 700 x prof. 625 x al. 540 mm  
42,2 kg

• Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

### Bandeja 1/1GN, 20 mm

- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm
- Peso: 1,45 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185

PVP\* 24,- €

### GN rejilla 1/1, CNS

- Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091

PVP\* 33,- €

## Horno de convección AT400 hum.

105780

PVP\* 1.559,- €

GTIN 4015613505572



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones



- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Ajuste de tiempo
- Iluminación interior
- Número de motores
- Toma de agua
- Características

Acero inoxidable  
4  
600 x 400 mm  
Convección  
Función vapor  
Motor reversible (ruedas ventiladoras)  
50 °C a 300 °C  
Aprox. 8 minutos (200 °C)  
0 a 180 minutos  
Sí  
2  
3/4"  
Puerta doble cristal  
Cámara de cocción redondeada  
Rieles de apoyo desmontables  
Señal acústica al final del tiempo programado  
2 bandejas de horno agujereadas  
2 bandejas de horno  
6,4 kW | 400 V | 50 Hz  
3 NAC  
an. 835 x prof. 800 x al. 570 mm  
65 kg

• Incluye

- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

### Juego guías de estante dcha.-izda.

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Medidas: an. 105 x prof. 485 x al. 300 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971

780002

PVP\* 65,- €

### Bastidor inferior AT40

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Medidas: an. 675 x prof. 835 x al. 855 mm
- Peso: 14 kg
- GTIN: 4015613730059

115085

PVP\* 589,- €





- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones

Esmaltado  
 6  
 440 x 375 mm  
 Temperatura superior  
 Temperatura inferior  
 Calor inferior por convección  
 Temperatura superior e inferior  
 Calor superior / inferior con ventilador  
 Convección  
 Función grill  
 Función grill con ventilador  
 1,8 kW  
 25 °C a 250 °C  
 Aprox. 20 minutos (250 °C)  
 0 a 90 minutos  
 Sí  
 Puerta con triple acristalamiento  
 Cámara de cocción redondeada  
 Rieles de apoyo desmontables  
 1 bandeja de horno  
 1 rejilla  
 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz  
 an. 600 x prof. 650 x al. 620 mm  
 50,2 kg

- Potencia del grill
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Ajuste de tiempo
- Iluminación interior
- Características

• Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



► Carriles de soporte extraíbles



► Resistencia superior abatible

Bandeja de horno MF6430

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 435 x prof. 352 x al. 30 mm
- Peso: 1,02 kg
- GTIN: 4015613702148



206203

PVP\* 44,- €

Rejilla de horno MF6430

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 440 x prof. 375 x al. 5 mm
- Peso: 0,79 kg
- GTIN: 4015613702155



206204

PVP\* 29,- €



- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Rango de temperatura
- Características

8  
 2/3 GN  
 442 x 320 mm  
 30 °C a 60 °C  
 Depósito de agua para humidificar el aire  
 2 kW | 230 V | 50-60 Hz  
 an. 700 x prof. 600 x al. 960 mm  
 44 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



## Hornos convección y vapor serie Silversteam



### Horno convección y vap Silversteam 5230M



- Material del interior
- Funciones



- Cantidad de programas de cocción
- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Velocidad del ventilador
- Funcionamiento continuo
- Conexión para sonda de temperatura interna
- Toma de agua
- Iluminación interior
- Características

Acero inoxidable 18/10  
 Convección  
 Vapor  
 Vapor y convección  
 Cocción a baja temperatura  
 Motor reversible (ruedas ventiladoras)  
 Generación de vapor por inyección directa

1  
 1  
 50 °C a 280 °C  
 2 niveles  
 Sí  
 Lateral

3/4"  
 Sí  
 Cámara de cocción redondeada  
 Rieles de apoyo desmontables  
 Puerta doble cristal  
 Iluminación LED en la puerta  
 1 rejilla GN  
 1 bandeja de horno GN

A partir de una dureza del agua de 5° d.H, recomendamos, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.

- Incluye
- Indicación importante



▶ Control sencillo mediante muletilla



▶ Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza



▶ Extracción de vapores fácil de regular

	Cantidad de ranuras de inserción	Dimensiones de ranuras de inserción	Número de motores	Potencia nominal	Conexión del aparato	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
5230M	5	2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Listo para conectar	an. 620 mm prof. 780 mm al. 675 mm	57,2 kg	116622	3.219,- €	4015613751900
5111M	5	1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 890 mm prof. 830 mm al. 675 mm	88,6 kg	116726	4.769,- €	4015613786353
7111M	7	1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 885 mm prof. 825 mm al. 855 mm	103 kg	116728	5.998,- €	4015613776439
10111M	10	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 890 mm prof. 830 mm al. 1.065 mm	120 kg	116731	6.998,- €	4015613786360



## Horno convección y vap Silversteam 5230D



- Material del interior
- Funciones



- Rack Control
- Cantidad de programas de cocción
- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Velocidad del ventilador
- Funcionamiento continuo
- Conexión para sonda de temperatura interna
- Conexión USB
- Toma de agua
- Iluminación interior
- Características

- Incluye
- Indicación importante

Acero inoxidable 18/10  
 Convección  
 Vapor  
 Vapor y convección  
 Cocción a baja temperatura  
 Cocción Delta T  
 Motor reversible (ruedas ventiladoras)  
 Generación de vapor por inyección directa  
 Sí  
 99  
 8  
 50 °C a 300 °C  
 3 niveles  
 Sí  
 Lateral  
 Lateral  
 3/4"  
 Sí  
 Cámara de cocción redondeada  
 Rieles de apoyo desmontables  
 Puerta doble cristal  
 Iluminación LED en la puerta  
 1 rejilla GN  
 1 bandeja de horno GN  
 A partir de una dureza del agua de 5° d.H, recomendamos, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.



► Control electrónico con 99 programas, cada uno con 8 fases de cocción



► Rack Control  
 ► Para una selección de programa por balda



► Horno de vapor combinado Silversteam P  
 Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos

	Cantidad de ranuras de inserción	Dimensiones de ranuras de inserción	Número de motores	Potencia nominal	Conexión del aparato	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
5230D	5	2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Listo para conectar	an. 620 mm prof. 780 mm al. 675 mm	58,6 kg	117623	3.969,- €	4015613751931
5111D	5	1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 885 mm prof. 835 mm al. 675 mm	87,2 kg	117725	5.479,- €	4015613786377
7111D	7	1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 890 mm prof. 830 mm al. 865 mm	107 kg	117727	6.879,- €	4015613786384
10111D	10	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 890 mm prof. 830 mm al. 1.065 mm	120 kg	117730	7.798,- €	4015613786391
P-5230D	5	2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 620 mm prof. 780 mm al. 675 mm	58,6 kg	117650	4.149,- €	4015613762067
P-5111D	5	1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 885 mm prof. 835 mm al. 675 mm	87,2 kg	117761	5.619,- €	4015613786407
P-7111D	7	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 890 mm prof. 830 mm al. 865 mm	107 kg	117762	6.998,- €	4015613786414
P-10111D	10	1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 890 mm prof. 830 mm al. 1.065 mm	120 kg	117763	8.159,- €	4015613786421



## Horno convección vap Silversteam 5230DRS



- Material del interior
- Funciones



- Rack Control
- Con sistema de limpieza
- Cantidad de programas de cocción
- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Velocidad del ventilador
- Funcionamiento continuo
- Conexión para sonda de temperatura interna
- Conexión USB
- Toma de agua
- Iluminación interior
- Características

Acero inoxidable 18/10  
 Convección  
 Vapor  
 Vapor y convección  
 Cocción a baja temperatura  
 Cocción Delta T  
 Motor reversible (ruedas ventiladoras)  
 Generación de vapor por inyección directa  
 Sistema automático de limpieza de 3 niveles con programa de secado  
 Sí  
 Sí  
 99  
 8  
 50 °C a 300 °C  
 3 niveles  
 Sí  
 Lateral  
 Lateral  
 3/4"  
 Sí  
 Cámara de cocción redondeada  
 Rieles de apoyo desmontables  
 Puerta doble cristal  
 Iluminación LED en la puerta  
 1 rejilla GN  
 1 bandeja de horno GN  
 A partir de una dureza del agua de 5° d.H, recomendamos, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.



- ▶ Rack Control
- ▶ Para una selección de programa por balda



- ▶ Horno de vapor combinado Silversteam P
- ▶ Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos

- Incluye
- Indicación importante

	Cantidad de ranuras de inserción	Dimensiones de ranuras de inserción	Número de motores	Potencia nominal	Conexión del aparato	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
5230DRS	5	2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Listo para conectar	an. 620 mm prof. 775 mm al. 675 mm	59,2 kg	<b>117723</b>	4.598,- €	4015613737997
5111DRS	5	1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 885 mm prof. 835 mm al. 675 mm	91,2 kg	<b>117741</b>	6.139,- €	4015613786476
7111DRS	7	1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 890 mm prof. 840 mm al. 828 mm	111 kg	<b>117781</b>	7.419,- €	4015613776446
10111DRS	10	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 890 mm prof. 830 mm al. 1.065 mm	122 kg	<b>117731</b>	8.798,- €	4015613786469
P-5230DRS	5	2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 620 mm prof. 775 mm al. 675 mm	59,2 kg	<b>117672</b>	4.798,- €	4015613762128
P-5111DRS	5	1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 885 mm prof. 835 mm al. 675 mm	91,2 kg	<b>117764</b>	6.259,- €	4015613786438
P-7111DRS	7	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 890 mm prof. 830 mm al. 850 mm	108,2 kg	<b>117765</b>	7.559,- €	4015613786445
P-10111DRS	10	1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 800 mm prof. 830 mm al. 1.065 mm	122 kg	<b>117766</b>	9.149,- €	4015613786452

Rieles de apoyo 6040 SST5110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Diseñado para: Hornos convección 5 x 1/1 GN, serie Silversteam
- Medidas: an. 385 x prof. 300 x al. 40 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613761930



117051

PVP\* 275,- €

Rieles de apoyo 6040 SST7110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Diseñado para: Hornos convección 7 x 1/1 GN, serie Silversteam
- Medidas: an. 385 x prof. 447 x al. 40 mm
- Peso: 2,4 kg
- GTIN: 4015613761947



117052

PVP\* 329,- €

Rieles de apoyo 6040 SST10110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 8
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Diseñado para: Hornos convección 10 x 1/1 GN, serie Silversteam
- Medidas: an. 385 x prof. 697 x al. 40 mm
- Peso: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761954



117053

PVP\* 519,- €

Sonda de temperatura interna juego

- Juego compuesto por: 1 sonda de temperatura interna, 1 soporte
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable
- Longitud cable: 1,8 m
- Medidas: an. 180 x prof. 265 x al. 25 mm
- Peso: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139



116009

PVP\* 239,- €

Ducha p. HCV

- Longitud tubo flexible: 2 m
- Toma de agua: 1/2"
- Características: Válvula de cierre para toma de agua 1/2"
- Incluye: 1 soporte
- Medidas: an. 2.160 x prof. 75 x al. 30 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

PVP\* 225,- €

Juego de dispensadores p. HVC

- Juego compuesto por: 1 bidón de plástico (5 litros), 1 bomba, 1 tubo de conexión: bidón-bomba (150 cm), 1 tubo de conexión: bomba - tubo de humidificación (80 cm), Material de instalación
- Medidas: an. 325 x prof. 260 x al. 140 mm
- Peso: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146



116011

PVP\* 198,- €

Reductor de presión p. vaporera

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP\* 59,- €

Limpiador para hornos convección RS-5L

- Diseñado para: Hornos convección con sistema de limpieza
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 5 litros
- Conforme con HACCP: Sí
- Indicación importante: Solo para uso profesional
- Medidas: an. 195 x prof. 150 x al. 252 mm
- Peso: 5 kg
- GTIN: 4015613685250



116299

PVP\* 59,- €

Limpiador de hornos de vapor combinados F10L

- Diseñado para: Hornos de vapor combinados con sistema de dosificación automático
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Conforme con HACCP: Sí
- Características: Listo para usar sin trasvasar, Enjuague fácil sin dejar restos, Disuelve automáticamente grasa, proteínas y restos quemados
- Medidas: an. 230 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 11 kg
- GTIN: 4015613767925



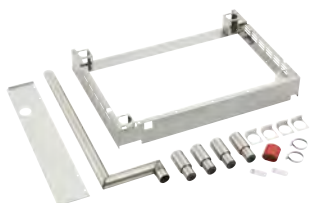
173279

PVP\* 109,- €

## Accesorio

### Kit de conexión Silversteam

- Material: Acero inoxidable
- Ancho armazón: 876 mm
- Juego compuesto por: 1 marco, 1 tubo y chapa de soporte para extracción de vahos, 1 tubo de conexión, 4 patas, Escuadras de sujeción, Tornillos
- Posibilidades de combinación: 5 x 1/1 GN en 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN en 7 x 1/1 GN
- Medidas: an. 876 x prof. 622 x al. 114 mm
- Peso: 9,2 kg
- GTIN: 4015613607078



116012

PVP\* 669,- €

### Bastidor inferior Silversteam 230

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Fondo: Sí
- Medidas: an. 570 x prof. 515 x al. 741 mm
- Peso: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641



115075

PVP\* 339,- €

### Bastidor inferior Silversteam 110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 741 mm a 790 mm
- Medidas: an. 850 x prof. 700 x al. 741 mm
- Peso: 25 kg
- GTIN: 4015613602486



115069

PVP\* 669,- €

### Bastidor inferior Silversteam 6040

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 745 mm a 790 mm
- Medidas: an. 950 x prof. 700 x al. 745 mm
- Peso: 24 kg
- GTIN: 4015613682051



115079

PVP\* 939,- €

### Bastidor inferior Silversteam 2-110

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 400 mm a 450 mm
- Medidas: an. 850 x prof. 700 x al. 400 mm
- Peso: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589



115071

PVP\* 629,- €

### Campana extractora Silversteam

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Material filtro: Acero inoxidable
- Cantidad filtros: 2
- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Potencia del motor: 100 m3/h a 540 m3/h
- Tipo de montaje: Parte superior del aparato
- Potencia nominal: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 900 x prof. 875 x al. 230 mm
- Peso: 25 kg
- GTIN: 4015613620503



116016

PVP\* 1.949,- €

### Campana de condensación Silversteam

- Material: Acero inoxidable
- Material filtro: Acero inoxidable
- Cantidad filtros: 2
- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Potencia del motor: 800 m3/h a 1500 m3/h
- Tipo de montaje: Parte superior del aparato
- Incluye: Material de conexión, Material de fijación
- Potencia nominal: 0,37 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 870 x prof. 950 x al. 300 mm
- Peso: 31,6 kg
- GTIN: 4015613702773



116019

PVP\* 2.919,- €





## Serie D



### HCV compacto D6110



- Material del interior
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Tipo de ranuras de inserción
- Funciones

- Cantidad de programas de cocción
- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Funcionamiento continuo
- Velocidad del ventilador
- Conexión para sonda de temperatura interna
- Conexión USB
- Toma de agua
- Iluminación interior
- Características

• Incluye

• Disponible a petición

• Indicación importante

• Conexión del aparato

Acero inoxidable al cromo níquel  
1/1 GN

Longitudinal

Convección

Vapor

Vapor y convección

Cocción a baja temperatura

Cocción Delta T

Programa de regeneración

Enfriado rápido

99

9

50 °C a 280 °C

Sí

3 niveles

Frontal

Frontal

3/4"

Sí

Puerta doble cristal

Rieles de apoyo desmontables

Toma de corriente (500 W) para conectar una campana extractora

1 rejilla 1/1 GN

1 bandeja de horno 1/1 GN

Filtro de grasa

1 tubo de vaciado PVC

1 tubo de toma de agua

Horno de vapor combinado con bisagras a la derecha

A partir de una dureza del agua de 5° d.H, recomendamos, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.

3 NAC



▶ Control electrónico con 99 programas, cada uno con 9 fases de cocción



▶ Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza



▶ Salida de vapor fácil de regular



▶ Conexión USB frontal

	Cantidad de ranuras de inserción	Número de motores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
compacto D6110	6	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 520 mm prof. 850 mm al. 770 mm	72 kg	117261	6.319,- €	4015613623689
compacto D 10110	10	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 520 mm prof. 850 mm al. 1.010 mm	92,2 kg	117201	7.749,- €	4015613623696

## Accesorio

### Sonda de temperatura interna juego

- Juego compuesto por: 1 sonda de temperatura interna, 1 soporte
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable
- Longitud cable: 1,8 m
- Medidas: an. 180 x prof. 265 x al. 25 mm
- Peso: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139



116009

PVP\* 239,- €

### Ducha p. HCV

- Longitud tubo flexible: 2 m
- Toma de agua: 1/2"
- Características: Válvula de cierre para toma de agua 1/2"
- Incluye: 1 soporte
- Medidas: an. 2.160 x prof. 75 x al. 30 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

PVP\* 225,- €

### Reductor de presión p. vaporera

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP\* 59,- €

### Kit de conexión Kompakt

- Material: Acero inoxidable
- Juego compuesto por: 1 marco, 4 patas, 1 tubo y chapa de soporte para extracción de vahos, 1 tubo de conexión, Escuadras de sujeción, Tornillos
- Posibilidades de combinación: 6 x 1/1 GN en 6 x 1/1 GN, 6 x 1/1 GN en 10 x 1/1 GN
- Medidas: an. 525 x prof. 735 x al. 75 mm
- Peso: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452

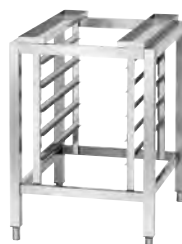


117100

PVP\* 319,- €

### Bastidor inferior Kompakt

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 735 mm a 780 mm
- Medidas: an. 550 x prof. 700 x al. 741 mm
- Peso: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090



115076

PVP\* 549,- €

### Campana de condensación Kompakt

- Material: Acero inoxidable
- Material filtro: Acero inoxidable
- Regulación de ventilación: Automático, con sensor
- Incluye: Tubo de vaciado, 320 mm
- Potencia nominal: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 520 x prof. 1.040 x al. 300 mm
- Peso: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031



117002

PVP\* 3.298,- €



**Bandeja de horno 600x400-AL**

- Material: Aluminio
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 20 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699



100412

PVP\* 28,- €

**Chapa perforada 600x400-AL**

- Material: Aluminio
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 20 mm
- Peso: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705



100413

PVP\* 28,- €

**Chapa perforada 600x400-SI**

- Material: Aluminio
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 15 mm
- Peso: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712



100416

PVP\* 46,- €

**Bandeja colectora de grasa 600 x 400**

- Material: Acero inoxidable
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Medidas: an. 605 x prof. 405 x al. 45 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414

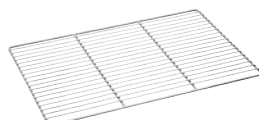


525782

PVP\* 104,- €

**Rejilla 600 x 400, acero inoxidable**

- Material: Acero inoxidable
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 8 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264

PVP\* 43,- €

**Chapa perforada 2/3-AL**

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 2/3 GN
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 354 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,36 kg
- GTIN: 4015613734729



100417

PVP\* 17,- €

**Chapa perforada 2/3-SI**

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 2/3 GN
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 355 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736



100425

PVP\* 27,- €

**Bandeja de horno 1/1-AL**

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743



100426

PVP\* 20,- €

**Chapa perforada 1/1-AL**

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,53 kg
- GTIN: 4015613734750



100427

PVP\* 20,- €

**Chapa perforada 1/1-SI**

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767

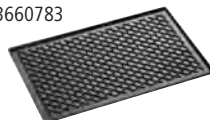


100428

PVP\* 32,- €

**Plancha**

- Material: Aluminio fundido
- Gastronorm: 1/1 GN
- Modelo superficie de asado: Con rombos
- Con canal recoge grasas: Sí
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 15 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783



106576

PVP\* 162,- €

**Papel de cocinar 1/1 GN**

- Material: Papel
- Apto para GN: Sí
- Formato por lámina: 1/1 GN, an. 530 x prof. 325 mm
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (500 hojas)
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 35 mm
- Peso: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423



150687

PVP\* 42,- €

**Spray antiadherente 500ml LT**

- Diseñado para: Para engrasar moldes, bandejas recipientes y gofreras
- Material: 100 % aceites vegetales
- Contenido / lata: 500 ml
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 latas)
- Medidas: an. 65 x prof. 65 x al. 240 mm
- Peso: 0,47 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 latas)
- GTIN: 4015613498515
- Cantidad mínima de pedido: 2 cartones



173060

PVP\* 44,50 €



**B**

# HORNO A CONVECCIÓN PARA GASTRONOMÍA GASTRONORM - 4 BANDEJAS GN-1/1

MODELO	EUROS
YXD-6-P	1.620



YXD-6-P  
4 PARRILLAS GN-1/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	YXD-6P		
Medidas (An. x Prof. x Alto)	796 x 670 x 580	Ventiladores	1
Bandejas	4	Potencia total	3,1 Kw
Medidas cámara	G 1/1 x 4	Tensión	220 V
Temperatura	50 - 270° C	DOTACIÓN: 4 PARRILLAS GN-1/1	
		<b>OPCIONAL: BANDEJAS GN-1/1 x 4 cm. VER PÁG. 218</b>	

**El horno más vendido para gastronomía por sus grandes prestaciones y versatilidad. Calidad-Precio.**







# HORNOS A CONVECCIÓN PARA BOLLERÍA Y PANIFICACIÓN

MODELO	INTERIOR	EUROS
HCE-80-E	ESMALTADO	650

**4 BANDEJAS - 435 x 315 mm.**

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HCE-80-I		750

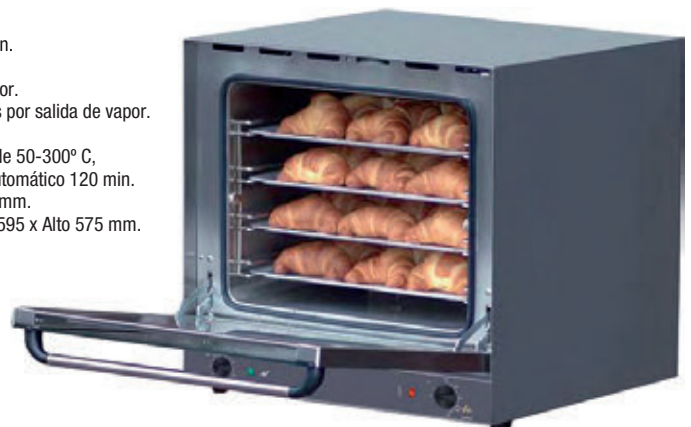
MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HCE-80-G CON GRILL		860
Y HUMIDIFICADOR INCLUIDO		

**4 BANDEJAS - 435 x 315 mm.**

### CARACTERÍSTICAS:

- Especial para bollería y panificación y provisto de grill superior para gratinar.
- Construido en acero inox con puerta con doble cristal y luz
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer acústico 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 435x315 mm.
- Dimensiones: Ancho 590 x Fondo 595 x Alto 575 mm.
- Potencia: 2670 W. + 2000 W grill - 230 V/50 Hz.
- Con humidificador manual.

HCE-80-G CON GRILL INOX Y HUMIDIFICADOR



HCE-80 - INOX



## HORNO A CONVECCIÓN - 4 BANDEJAS - 600 x 400 mm. PANIFICACIÓN - TOTAL INOX.

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HC-864-I	HUMIDIFICADOR	1.560
SOEF-70	SOPORTE	650

**OPCIONAL:**  
 SOPORTE SOEF-70 PARA 8 BANDEJAS DE 600 x 400  
 MEDIDAS SOPORTE: 920 x 630 x 700

El horno ideal para panificación por sus prestaciones de gran rendimiento con una calidad-precio excelentes.

### HORNO HC-864-I

**4 BANDEJAS 600 x 400 EN DOTACIÓN**

### CARACTERÍSTICAS:

- Horno a convección para bollería y panificación.
- Construido en acero inoxidable.
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer automático 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 600x400 mm.
- Dimensiones: Ancho 834 x Fondo 672 x Alto 572 mm.
- Potencia: 6,4 Kw.
- Voltaje: 230 V/50 Hz.



SOPORTE SOEF - 70

# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA - O - GASTRONOMÍA

## HORNO CP-34



3100 W



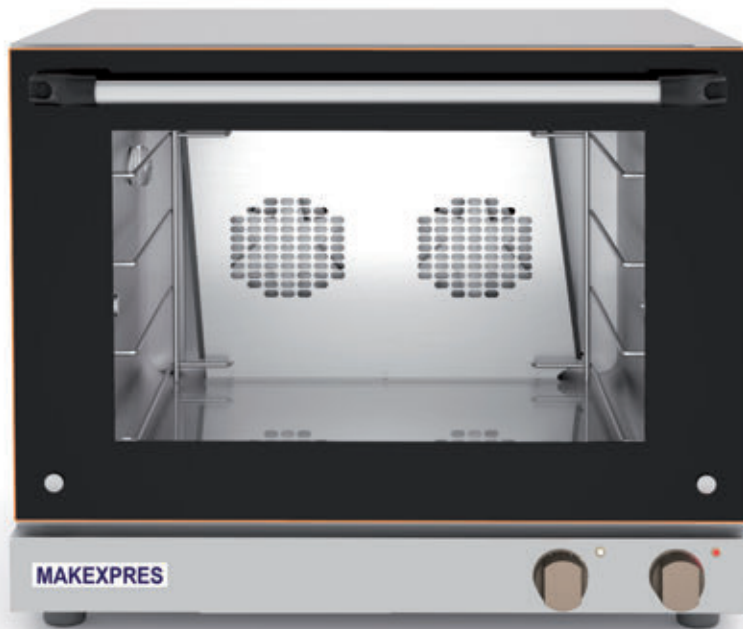
250° C



34 Kg.



230 V - 50/60 Hz



4 BANDEJAS DE 430 x 340 mm. - O-4-GN-2/3-GASTRONOMÍA

Sistema con panel de control manual.

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-34	HORNO PUERTA ABATIBLE	698
CPL-34	HORNO PUERTA BANDERA	730
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 43/34	360
OPCIONAL	HUMIFICADOR	125
OPCIONAL	KIT GN 2/3 - GASTRONOMÍA	140

EN DOTACIÓN: 4 BANDEJAS DE ALUMINIO PERFORADAS

### CARACTERÍSTICAS COMUNES AMBOS MODELOS:

- Dimensiones internas 450 x 345 x 370 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión Schuko monofásico.
- Capacidad 4 bandejas de 430 x 340 mm.
- O-4-GN-2/3

### EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Apertura reversible en modelo CPL-34.

## HORNO CPL-34

APERTURA LATERAL



3100 W



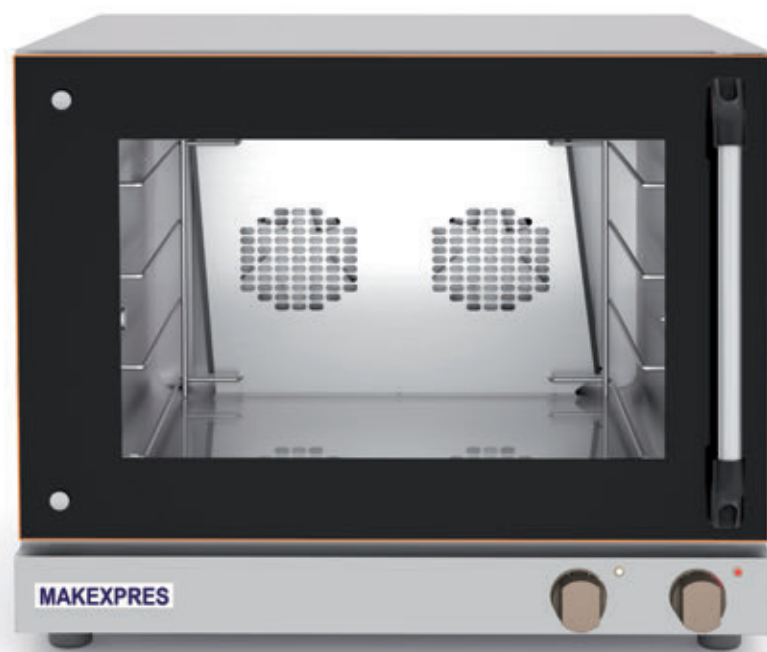
250° C



34 Kg.



230 V - 50/60 Hz



4 BANDEJAS DE 430 x 340 mm. - O-4-GN-2/3-GASTRONOMÍA  
CPL-34 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA

# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA - O GASTRONOMÍA

## HORNO CP-63



3900 W



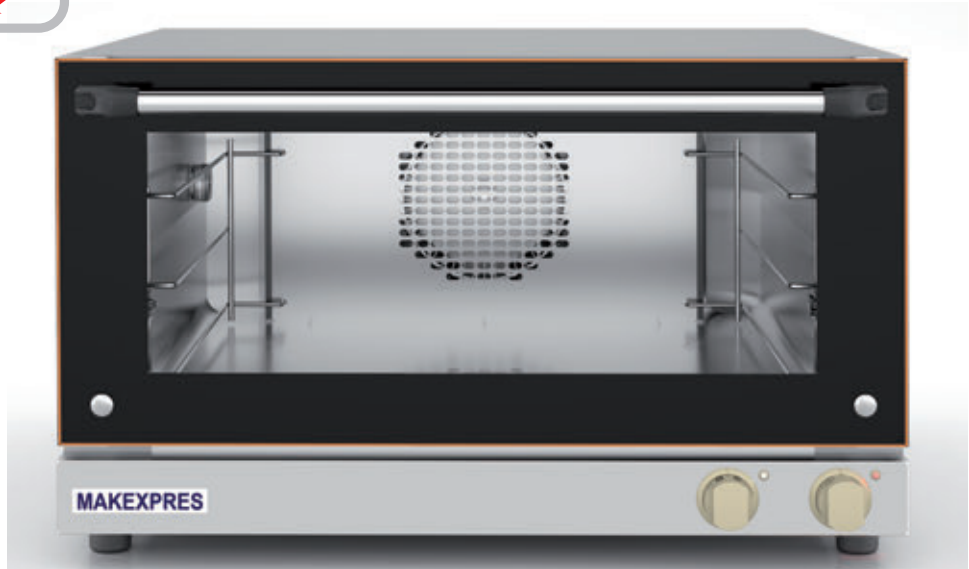
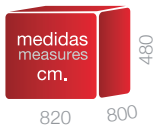
250° C



39 Kg.



230 V - 50/60 Hz



CP-63- 3 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - 0-3-GN-1/1-GASTRONOMÍA

Sistema con panel de control manual.

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-63	HORNO PUERTA ABATIBLE	1.320
CPL-63	HORNO PUERTA BANDERA	1.350
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 60/40	420
OPCIONAL	HUMIFICADOR	125
OPCIONAL	KIT GN 1/1 - GASTRONOMÍA	140

EN DOTACIÓN: 3 PARRILLAS

### CARACTERÍSTICAS COMUNES AMBOS MODELOS:

- Dimensiones internas 620 x 270 x 450 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión Schuko monofásico.
- Capacidad 3 bandejas de 600 x 400 mm.
- 0-3-GN-1/1

### EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Alarma fin de ciclo. - Micro puerta.
- Apertura reversible en CPL-63. - Inversor de giro.
- Termostato de seguridad. - Lámpara interior LED.

## HORNO CPL-63

APERTURA LATERAL



3900 W



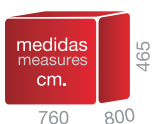
250° C



39 Kg.



230 V - 50/60 Hz



CPL-63 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA  
3 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - 0-3-GN-1/1-GASTRONOMÍA

**B**

# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA - O GASTRONOMÍA

## HORNO CP-64



6300 W



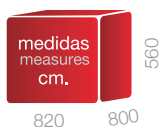
250° C



48 Kg.



400/230 V - 50/60 Hz

**CP-64 - 4 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - O-4-GN-1/1-GASTRONOMÍA**

### SISTEMA CON PANEL CONTROL MANUAL

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
<b>CP-64</b>	HORNO PUERTA ABATIBLE	2.195
<b>CPL-64</b>	HORNO PUERTA BANDERA	2.195
<b>OPCIONAL</b>	SOPORTE HORNO - 60/40	420

**EL MODELO CP-64, INCORPORA DE SERIE, GRILL Y HUMIDIFICADOR****PARRILLAS O BANDEJAS NO INCLUIDAS  
VER PÁGINA: 218**

### CARACTERÍSTICAS COMUNES AMBOS MODELOS:

- Dimensiones internas 620 x 350 x 450 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión 3F+N+T\_ TRIFÁSICA/MONOFÁSICO.
- Capacidad 4 bandejas de 600 x 400 mm.

### EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Alarma fin de ciclo. - Micro puerta.
- Apertura reversible en CPL-64. - Inversor de giro.
- Termostato de seguridad. - Lámpara interior LED.
- Humidificador.

## HORNO CPL-64

**APERTURA LATERAL**

6300 W



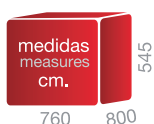
250° C



48 Kg.



400/230 V - 50/60 Hz

**4 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - O-4-GN-1/1-GASTRONOMÍA  
CPL-64 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA**



# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA SISTEMA CONTROL - MANUAL - O - DIGITAL

## HORNO CPM-66 HORNO CPD-66



### CPM-66 - PANEL DE CONTROL MANUAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 550mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 835mm
<b>W</b> Potencia eléctrica	10.500 W
<b>I</b> Temperatura máxima	250°
<b>P</b> Peso	108 Kg.
<b>V</b> Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑



CPM-66 - 6 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA  
O - 6 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA



MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CPM-66	HORNO CONTROL MANUAL	3.680
CPD-66	HORNO CONTROL DIGITAL	5.290
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	480

**PARRILLAS O BANDEJAS. NO INCLUIDAS.  
VER PÁGINA: 218**

### CPD-66 - PANEL DE CONTROL DIGITAL

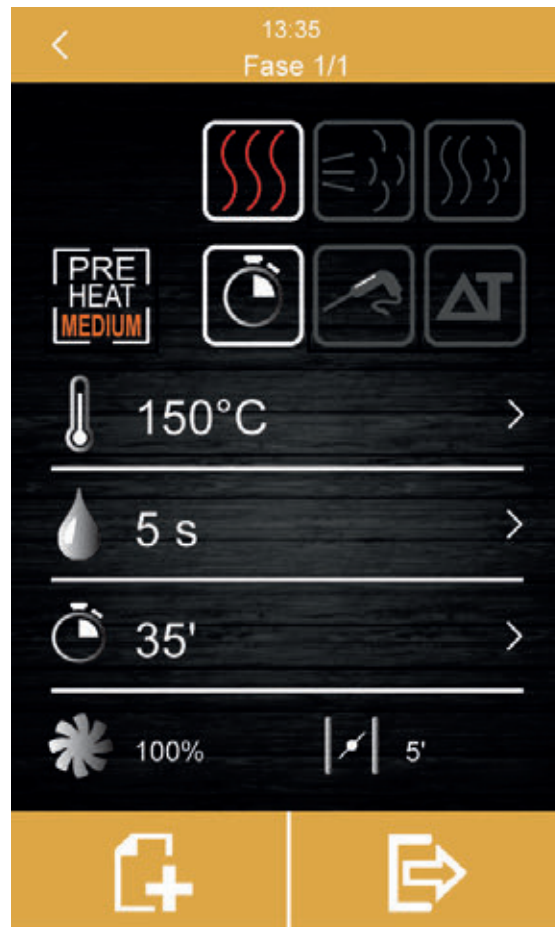
Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 550mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 835mm
<b>W</b> Potencia eléctrica	10.650 W
<b>I</b> Temperatura máxima	270°
<b>P</b> Peso	110 Kg.
<b>V</b> Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	Opcional: 700 €
Sonda de pincho	Opcional: 210 €
Cambio apertura puerta	Opcional: 380 €
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑



CPD-66 - 6 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA  
O - 6 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA

## CONTROL SISTEM PANTALLA TÁCTIL PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA



- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable en segundos.
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable.
- 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto (opcional).
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time.
- Regeneración / Mantenimiento.
- Recetario con fotografías personalizable.
- Eléctricos
- Capacidad para bandejas gastronourm GN y bandejas pastelería de 600x400.

# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA SISTEMA CONTROL - MANUAL - O - DIGITAL

## HORNO CPM-610 HORNO CPD-610



### CPM-610 - PANEL DE CONTROL MANUAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 875mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 1155mm
<b>W</b> Potencia eléctrica	15.600 W
<b>I</b> Temperatura máxima	250°
<b>P</b> Peso	150 Kg.
<b>V</b> Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑



CPM-610 - 10 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA  
O - 10 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA



MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CPM-610	HORNO CONTROL MANUAL	4.490
CPD-610	HORNO CONTROL DIGITAL	7.580
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	480

**PARRILLAS O BANDEJAS. NO INCLUIDAS.  
VER PÁGINA: 218**

### CPD-610 - PANEL DE CONTROL DIGITAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 875mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 1155mm
<b>W</b> Potencia eléctrica	15.600 W
<b>I</b> Temperatura máxima	270°
<b>P</b> Peso	155 Kg.
<b>V</b> Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	Opcional: 700 €
Sonda de pincho	Opcional: 210 €
Cambio apertura puerta	Opcional: 380 €
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑

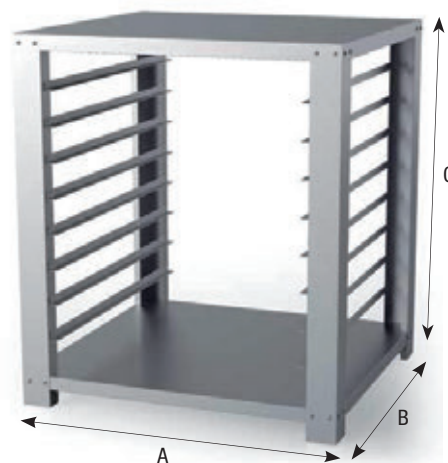


CPD-610 - 10 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA  
O - 10 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA



## SOPORTES PARA HORNOS

REFERENCIA	DIMENSIONES			PESO	MODELOS COMPATIBLES	EUROS
	A	B	C			
SOPORTE 43/34	590	580	850	16 KG	CP-34 - CPL-34	390 €
SOPORTE 60/40	810	700	850	18 KG	CP-63 - CPL-64	450 €
SOPORTE RXB	810	760	650	20 KG	CPG-66 - CPG-66-T - CP-610	740 €



## BANDEJAS Y PARRILLAS PARA HORNOS



**1/1 GN h40 - INOX - 16,80 €**



**600x40mm - PERFORADA - 24 €**



**433x333mm - 16 €**



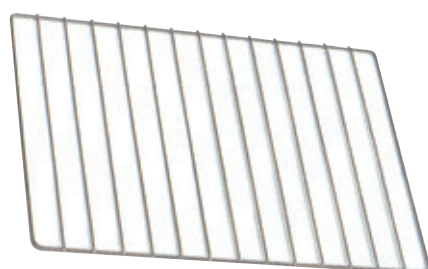
**600x400mm - LISA - 20 €**



**2/1 GN - INOX - 42 €**



**600x400mm - ONDULADA - 44 €**



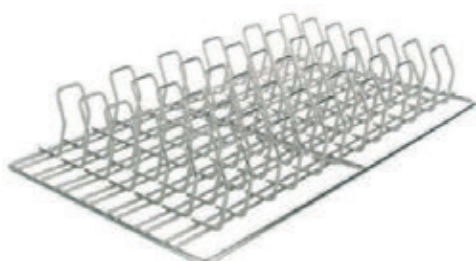
**433x333mm - INOX - 14 €**



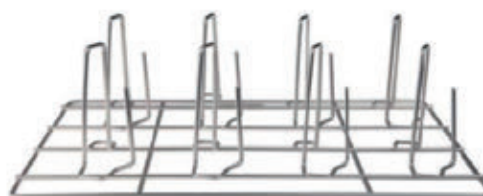
**600x400 - INOX - 35 €**



**1/1 GN - INOX - 31 €**



**BANDEJA PARA COSTILLAS  
840H40 - GN 1/1 - 116 €**



**BANDEJA PARA POLLOS  
840H39 - GN 1/1 - 76 €**





# Línea PADOVA

Todo hombre que empieza a vivir de una manera seria por dentro, empieza también a llevar una vida más sencilla por fuera.  
Ernest Hemingway

## Hornos Eléctricos de Convección



EKF423P



EKF423UP



EKF423M

### Horno Eléctrico de Convección SNACK Bandejas 429x345 mm.

MODELO	HUMIDIFICACIÓN	GRILL	MOTORES	TIPO COCCIÓN	BANDEJAS (AxF) mm	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EKF423P	No	No	1 - Monodireccional	Ventilada	4 UDS. 429x345	2,8	230	590x695x590	822
EKF423UP	Sí	No	1 - Monodireccional	Ventilada	4 UDS. 429x345	2,8	230	590x695x590	891
EKF423M	No	Sí	1 - Monodireccional	Multifunción (8 Funciones)	4 UDS. 429x345	2,6	230	590x695x590	1.067

### Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial que exclusivamente fabrica hornos.
  - Construidos en acero inoxidable en interior y exterior.
  - Control de temperatura por termostato de 50 a 300°C.
  - Panel de mandos electromecánico inferior.
  - Puerta ventilada con vidrio inspeccionable y apertura abatible.
  - Motor ventilador monodireccional.
  - Paso de guías de 74 mm.
  - Dotación de 4 bandejas de aluminio de 429x345 mm.
- EKF423P: Fácil de usar y de configurar gracias al panel de mandos analógico. Puede servir snack sabrosos y gustosos que satisfacen seguramente a tus clientes.
  - EKF423UP: Gracias a su sistema de humidificación indirecta permite que todas las recetas sean más sabrosas, succulentas y aromáticas. Ideal para pequeños restaurantes, bares y pequeñas pastelerías que deben enfrentarse a espacios reducidos.
  - EKF423M: Prestaciones de cocción de alto nivel, gracias a la posibilidad de escoger entre las 8 opciones de cocción disponibles. Es capaz de satisfacer incluso las exigencias de los panaderos y pasteleros más exigentes, garantizando el máximo sabor y la fragancia.

# Línea PADOVA

Una persona creativa está motivada por el deseo de lograr, no por el deseo de ganar a otros.  
Ayn Rand

## Hornos Eléctricos de Convección



EKF464P



EKF464.3

### Horno Eléctrico de Convección SNACK Bandejas 600x400 mm.

MODELO	HUMIDIFI-CACIÓN	GRILL	MOTORES	TIPO COCCIÓN	BANDEJAS (AxF) mm	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EKF464P	No	No	1 - Bidireccional	Ventilada	4 UDS. 600x400	6,2	400	790x775x635	1.684
EKF464.3	Sí	Sí	2 - Monodireccional	Ventilada	4 UDS. 600x400	5,2	400	790x775x635	1.791

#### ACCESORIOS

EKSB416P/A	Soportes laterales bivalentes GN1/1 - 600X400 de 4 niveles	79
------------	--	----

### Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial que exclusivamente fabrica hornos.
- Construidos en acero inoxidable en interior y exterior.
- Posee las certificaciones más exigentes IPX3 y CB.
- Control de temperatura por termostato de 50 a 300°C.
- Panel de mandos electromecánico inferior.
- Puerta ventilada con vidrio inspeccionable y apertura abatible.
- Motor ventilador monodireccional o bidireccional según modelo.
- Sistema de refrigeración forzado de los componentes internos.
- Posibilidad de superposición.
- Paso de guías de 83 mm.
- Bandejas o parrillas no incluidas.

• EKF464P: Un horno versátil y funcional de dimensiones limitadas. Un instrumento realmente eficaz para hacer pasteles y pequeñas tartas.

• EF464.3 GRIL: Horno pensado para acompañar todos los días el trabajo de los restaurantes y snack bar de medio tamaño. Las propiedades calentadoras del motor y la función grill permiten dorar los productos. Un horno sencillo de usar gracias al panel de mandos electromecánico intuitivo con el cual puede programar los parámetros de cocción que desea.

# Línea PEKÍN

Los líderes de éxito serán aquellos que dirijan inspirando a los individuos.  
John Sculley

## Hornos Eléctricos



**PRODUCTO SIMILAR** 207  
Consulte Página 208



YXD-8A



EB-4F



EB-8F

### Horno Eléctrico de Convección

MODELO	VAPOR	GRILL	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS BANDEJAS (AxF) mm	MEDIDAS CÁMARA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EB-4F	No	No	2,67	230	440x320	460x360x380	590x595x575	738
EB-8F	Sí	Sí	2,67+2,00	230	440x320	460x360x380	590x595x575	868
YXD-8A	Sí	No	6,4	230	600x400	700x460x360	840x730x575	1.446

### Características Técnicas

- Con este práctico horno puede hornear, cocinar, descongelar y recalentar los alimentos y sus platos de comida.
- Ideal para todo tipo de usos, desde pizzas a piezas de carne. La posibilidad de baja temperatura permite realizar también cocciones de alimentos al vacío.
- Fabricado en acero inoxidable con puerta de doble cristal y luz interior.
- Mandos situados en la base para evitar averías por la salida del vapor.
- Regulador de temperatura ajustable de 50 a 300°C.
- Dotado de temporizador acústico de 0 a 120 minutos.
- Realiza una cocción uniforme de los alimentos gracias a dos elementos de calentamiento y dos ventiladores.
- Según modelos, dispone de función de vapor y función grill.
- La función vapor se realiza con una conexión de agua de 3/4" que tiene el horno en la parte posterior. Carece de depósito de agua. La inyección al vapor se hace de manera manual con un botón que hay en el frontal.
- Dotados de dos turbinas de altas prestaciones con inversión de giro en el modelo YXD-8A.
- Equipados con 4 bandejas.
- Distancia entre guías de 70 mm. en modelos EB y de 80 mm. en modelo YXD.

# Línea PADOVA

Cuando quieres realmente una cosa, todo el universo conspira para ayudarte a conseguirla. **Paulo Coelho**

## Hornos a Gas de Convección



**PRODUCTO SIMILAR**  
Consulte Página  
**229 233**



KF1001GIXAL

Consulte **Mesas de Soporte para Hornos** en página **373**

### Horno a Gas de Convección Control Analógico 5 Bandejas GN1/1

MODELO	CONTROL	PROGRAMAS	MOTORES	TIPO COCCIÓN	BANDEJAS (AxH) mm	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxHxP) mm	PRECIO (EUR)
KF1001GIXAL	Analógico	0	1 - Bidireccional	Ventilada	5 UDS. GN1/1	8,0	230	960x760x740	3.778

#### ACCESORIOS

KSP1001	Soportes laterales para ubicar bandejas 600x400 de 4 niveles.	79
---------	---	----

### Características Técnicas

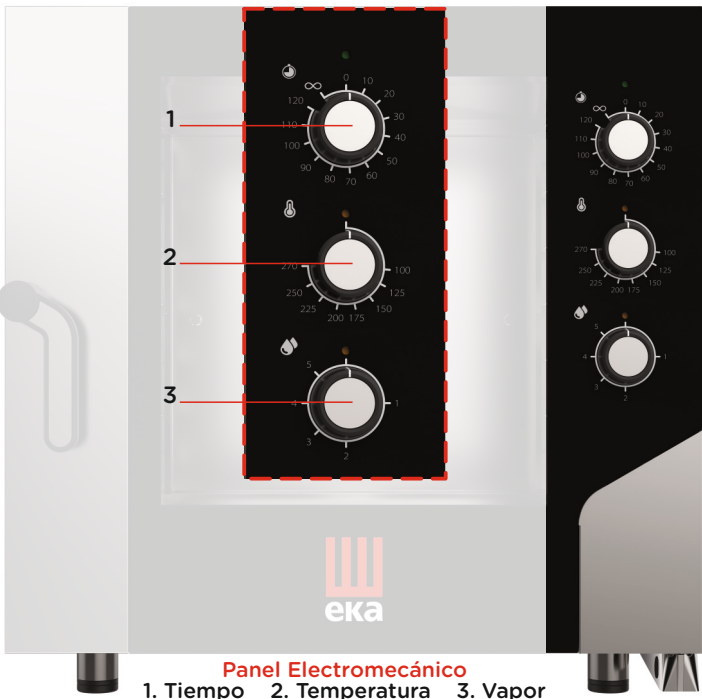
- Es el horno de gas ideal para restaurantes, tiendas gastronómicas, pastelerías y panaderías.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial que exclusivamente fabrica hornos.
- Construidos en acero inoxidable en interior y exterior.
- Posee un intercambiador de calor de fabricación exclusiva y patentada en todos sus detalles constructivos.
- Estructura de fundición que permite un rendimiento térmico elevado y un bajo consumo sin deformidades ni siquiera con altas temperaturas.
- Para gestionar el funcionamiento y la seguridad del horno se usa un dispositivo electrónico de probada eficacia.
- Control de temperatura por termostato de 100 a 275°C.
- Equipado con vapor indirecto con pulsador.
- Motor ventilador bidireccional.
- Paso de guías de 73 mm.
- Apertura lateral con bisagras a la izquierda.
- Bandejas no incluidas.
- Disponible en gas natural y gas butano / propano.





## Hornos Eléctricos de Convección

# MILLENNIAL SMART



**Panel Electromecánico**  
1. Tiempo 2. Temperatura 3. Vapor

### Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel electromecánico.
- Fácil de usar.
- Temporizador para cocinar de 10 a 120 minutos / infinito.
- Temperatura de 100 a 275°C.
- Vapor directo controlado por mando rotatorio (5 pasos), excepto en modelo SP.
- Cámara de cocción en AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección contra el agua: IPX4.
- Predisposición de lavado manual.
- Certificación CB.
- Paso de guías de 80 mm.
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pies ajustables.

Tu actitud, no tu aptitud, determinará tu altitud.  
Zig Ziglar

## Hornos Eléctricos de Convección



MKF 464 S



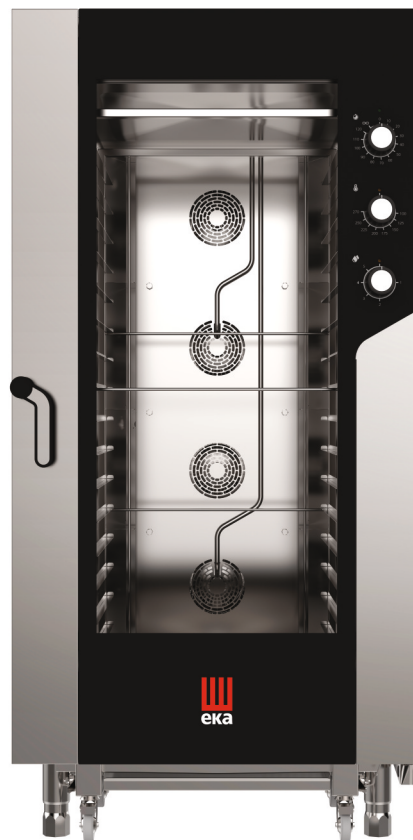
MKF 664 S



MKF 664 SP  
(Sin Vapor)



MKF 1064 S



MKF 1664 S



### Millennial Smart - Pastelería / Panadería

Consulte Accesorios y Complementos págs. 234 a 236

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF 464 S	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	100 - 275	72 - 120	4 UDS. 600x400	92,4	850x1044x700	3.608
MKF 664 S	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	100 - 275	108 - 180	6 UDS. 600x400	108,2	850x1041x850	4.359
MKF 664 SP	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	100 - 275	108 - 180	6 UDS. 600x400	108,2	850x1041x850	3.357
MKF 1064 S	380-400V/3 F/50-60Hz	15,5	100 - 275	180 - 300	10 UDS. 600x400	140,4	850x1041x1130	6.113
MKF 1664 S	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	100 - 275	288 - 480	16 UDS. 600x400	247,2	930x1041x1900	12.376

#### STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

# MILLENNIAL SMART





## Hornos Eléctricos de Convección



MKF 711 S



MKF 1111 S



MKF 511 S

### Características Técnicas

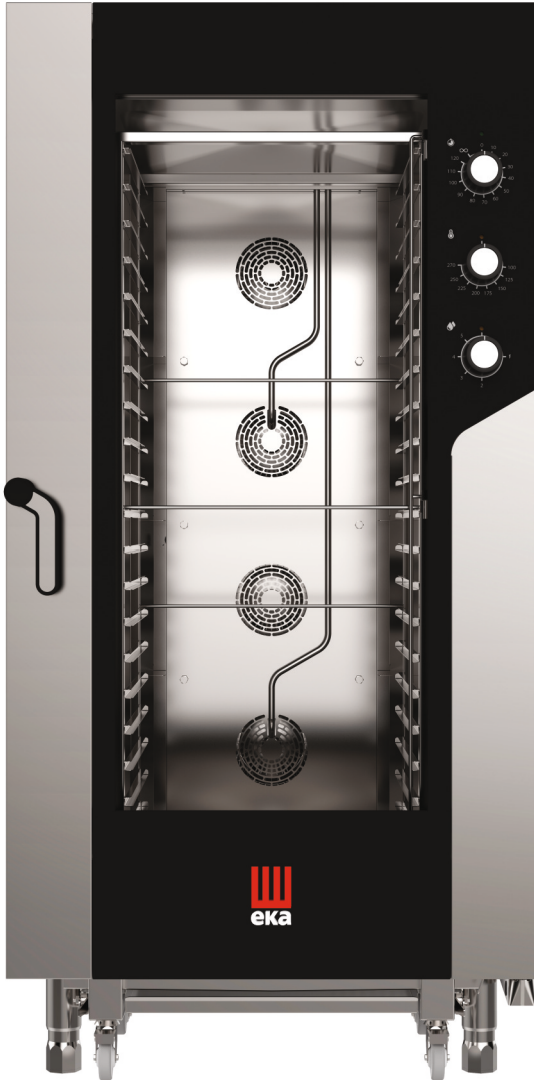
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel electromecánico.
- Fácil de usar.
- Temporizador para cocinar de 10 a 120 minutos / infinito.
- Temperatura de 100 a 275°C.
- Vapor directo controlado por mando rotatorio (5 pasos).
- Cámara de cocción en AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección contra el agua: IPX4.
- Predisposición de lavado manual.
- Certificación CB.
- Paso de guías de 66, 68 y 80 mm. según modelos.

## MILLENNIAL SMART



- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pies ajustables.

## Hornos Eléctricos de Convección



MKF 2011 S



MKF 621 S



MKF 1021 S

### Millennial Smart - Gastronomía

Consulte Accesorios y Complementos págs. **234 a 236**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF 511 S	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	100 - 275	75 - 100	5 UDS. GN1/1	78,4	730x855x700	3.608
MKF 711 S	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	100 - 275	105 - 140	7 UDS. GN1/1	96,0	730x855x850	4.359
MKF 1111 S	380-400V/3 F/50-60Hz	15,4	100 - 275	165 - 220	11 UDS. GN1/1	113,8	730x855x1130	6.113
MKF 2011 S	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	100 - 275	300 - 400	20 UDS. GN1/1	247,2	930x1041x1900	12.376
MKF 621 S	380-400V/3 F/50-60Hz	18,4	100 - 275	180 - 270	6 UDS. GN2/1	108,2	850x1041x850	7.315
MKF 1021 S	380-400V/3 F/50-60Hz	27,5	100 - 275	300- 450	10 UDS. GN2/1	140,4	850x1041x1130	9.269

#### STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
Resto de modelos 20/25 días hábiles.





Pies, para qué los quiero si tengo alas para volar. Frida Khalo

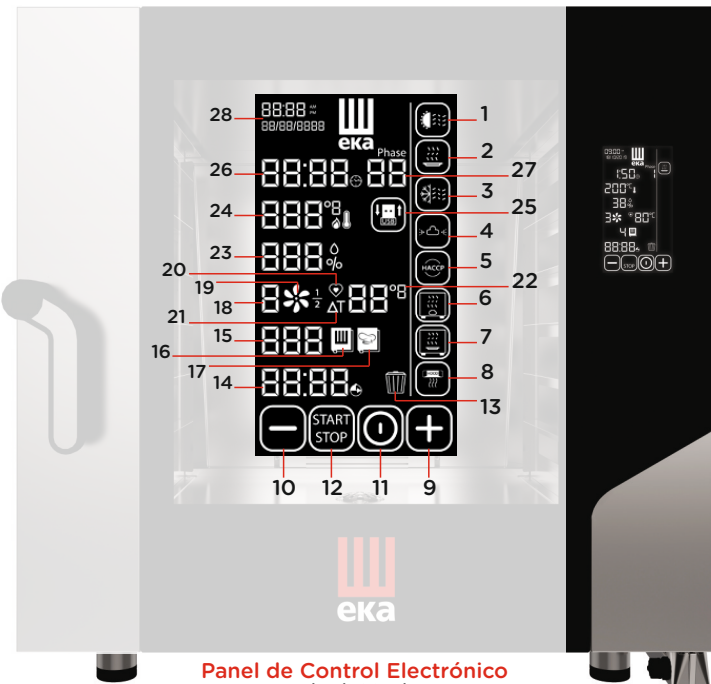
# Hornos Eléctricos de Convección

## MILLENNIAL BLACK MASK



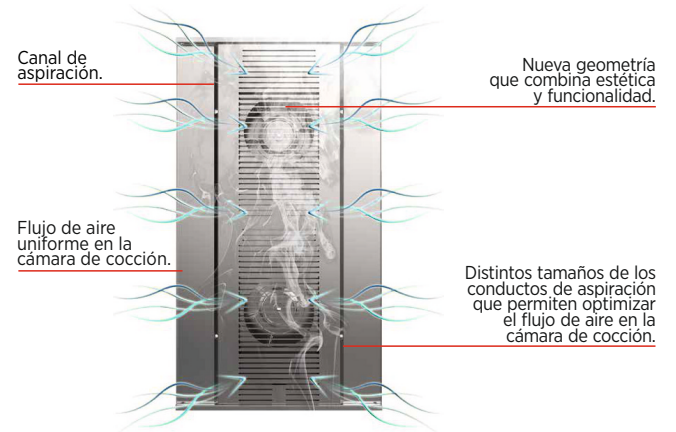
### Airflowlogic™

Airflowlogic™ de Tecnoeka es una innovación tecnológica patentada que, gracias a un protector de ventilador completamente rediseñado y un estudio profundo de la recirculación de aire dentro del horno, permite lograr una óptima cocción uniforme en todas las áreas del horno. Gracias a Airflowlogic™, la uniformidad se vuelve hoy una garantía para todos los que eligen excelencia.



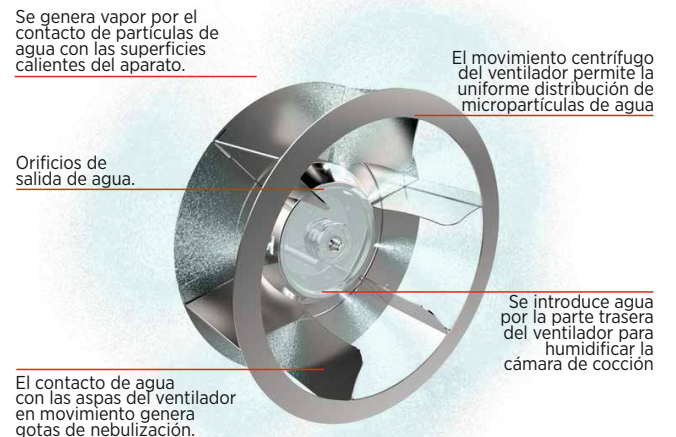
Panel de Control Electrónico Black Mask

- 1. Precalentamiento
- 2. Mantenimiento
- 3. Enfriamiento rápido
- 4. Sistema de lavado
- 5. HACCP
- 6. Fermentador
- 7. Mantenedor de temperatura
- 8. Alarma campana condensación
- 9. Más
- 10. Menos
- 11. ON / OFF
- 12. Inicio / Paro
- 13. Eliminar
- 14. Inicio diferido
- 15. Número de receta
- 16. Recetas de EKA
- 17. Recetas del Chef
- 18. Velocidad del ventilador:
- 19. Función de ventilador: normal, semiestático, 1/2 potencia
- 20. Sonda al corazón
- 21. ΔT
- 22. Temperatura de sonda
- 23. Vapor
- 24. Temperatura
- 25. USB
- 26. Tiempo de cocción
- 27. Fase de cocción
- 28. Hora y fecha



### Humilogic™

Tecnoeka presenta Humilogic™, un nuevo sistema patentado con inserción de agua directamente en la parte posterior del ventilador que garantiza el logro de máximos niveles de humedad en la cámara de cocción para una cocina de vapor de calidad y una importante reducción de consumo. Humilogic™, donde el vapor se encuentra con el sabor y se mezcla con las formas de los alimentos, mejorando su fragancia y aroma.



## Hornos Eléctricos de Convección



MKF 464 BM



MKF 664 BM



MKF 1664 BM



MKF 1064 BM

PRODUCTO SIMILAR  
Consulte Página

219

### Millennial Black Mask - Pastelería / Panadería

Consulte Accesorios y Complementos págs. 234 a 236

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF 464 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	30 - 270	72 - 120	4 UDS. 600x400	92,4	850x1035x700	4.509
MKF 664 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	30 - 270	108 - 180	6 UDS. 600x400	108,2	850x1035x850	5.812
MKF 1064 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	15,5	30 - 270	180 - 300	10 UDS. 600x400	140,4	850x1035x1130	8.017
MKF 1664 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	30 - 270	288 - 480	16 UDS. 600x400	247,2	850x1035x1900	14.681

### Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel de control electrónico Black Mask de 7".
- Dos patentes: Airflowlogic™, Humilogic™.
- Fácil de usar.
- Temperatura de 30 a 270°C.
- 10 fases de cocción programables.
- Vapor directo con regulación a través del selector Black Mask (10 pasos).
- Precalentamiento.
- Mantenimiento.
- Enfriamiento rápido.
- Cámara de cocción AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.

### STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

- Protección del agua: IPX4.
- Toma USB.
- Sistema HACCP.
- Predisposición de sonda central. (Opción bajo pedido).
- Preparado para lavado automático. (Opción bajo pedido).
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Inicio diferido programable hasta 24 h.
- Capacidad de programar el mantenedor.
- Recetas programables: 100.
- Pies ajustables.



## Hornos Eléctricos de Convección



MKF 621 BM



MKF 1021 BM



MKF 1011 C BM



MKF 611 C BM

### Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel de control electrónico Black Mask de 7".
- Dos patentes: Airflowlogic™, Humilogic™.
- Fácil de usar.
- Temperatura de 30 a 270°C.
- 10 fases de cocción programables.
- Vapor directo con regulación a través del selector Black Mask (10 pasos).
- Precalentamiento.
- Mantenimiento.
- Enfriamiento rápido.
- Cámara de cocción AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección del agua: IPX4.
- Toma USB.
- Sistema HACCP.
- Predisposición de sonda central. (Opción bajo pedido).
- Preparado para lavado automático. (Opción bajo pedido).
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Inicio diferido programable hasta 24 h.
- Capacidad de programar el mantenedor.
- Recetas programables: 100.
- Pies ajustables.

# MILLENNIAL BLACK MASK





## Hornos Eléctricos de Convección



MKF 711 BM



MKF 511 BM



MKF 1111 BM



MKF 2011 BM



### Millennial Black Mask COMPACT - Gastronomía

Consulte Accesorios y Complementos págs. 234 a 236

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF 611 C BM	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	30 - 270	90 - 120	6 UDS. GN1/1	70,8	500x930x700	5.261
MKF 1011 C BM	380-400V/3 F/50-60Hz	15,4	30 - 270	90 - 120	10 UDS. GN1/1	95,2	500x930x970	7.165

Modelos COMPACT disponen de Lavado Automático y llevan de serie Sonda al Corazón monopunto. MKSCMO



### Millennial Black Mask - Gastronomía

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	BANDEJAS (AxF) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF 511 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	30 - 270	75 - 100	5 UDS. GN1/1	78,4	730x849x700	4.509
MKF 711 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	30 - 270	105 - 140	7 UDS. GN1/1	96,0	730x849x850	5.812
MKF 1111 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	15,5	30 - 270	165 - 220	11 UDS. GN1/1	113,8	730x849x1130	8.017
MKF 2011 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	30 - 270	300 - 400	20 UDS. GN1/1	247,2	930x1035x1900	14.681
MKF 621 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	15,5	30 - 270	180 - 270	6 UDS. GN2/1	108,3	850x1035x850	8.117
MKF 1021 BM	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	30 - 270	300- 450	10 UDS. GN2/1	40,4	850x1035x1130	10.221

#### STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
Resto de modelos 20/25 días hábiles.





## Hornos a Gas de Convección

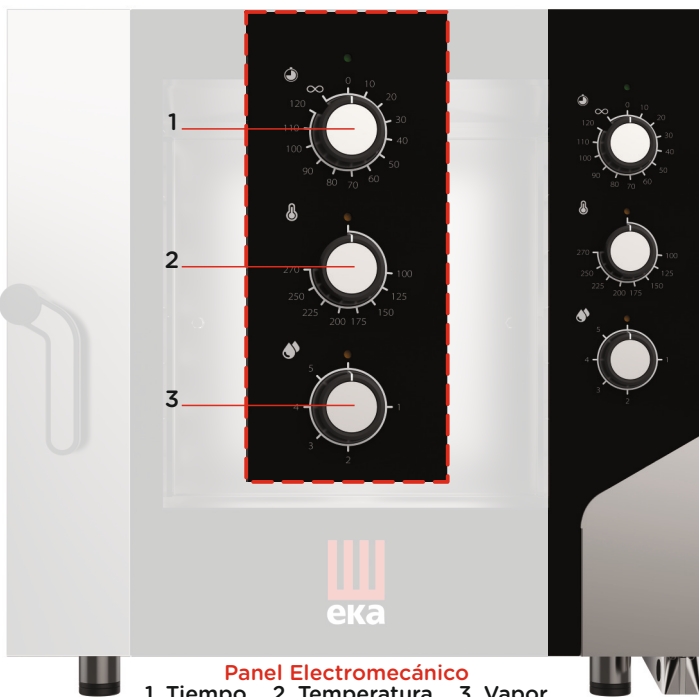


# MILLENNIAL SMART



### Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel electromecánico.
- Fácil de usar.
- Temporizador para cocinar de 10 a 120 minutos / infinito.
- Temperatura de 100 a 260°C.
- Vapor directo controlado por mando rotatorio (5 pasos).
- Cámara de cocción en AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección contra el agua: IPX4.
- Predisposición de lavado manual.
- Certificación CB.
- Paso de guías de 80 mm.
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pies ajustables.



Panel Electromecánico

1. Tiempo 2. Temperatura 3. Vapor

## Hornos a Gas de Convección



MKF 464 GS



MKF 664 GS



MKF 1064 GS


 Consulte Página **231**

### Millennial Smart Gas - Pastelería / Panadería

 Consulte Accesorios y Complementos págs. **234 a 236**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF 464 GS	230V/1 F/50-60Hz	9,3	100 - 260	4 UDS. 600x400	102	850x1041x801	4.810
MKF 664 GS	230V/1 F/50-60Hz	13,5	100 - 260	6 UDS. 600x400	123	850x1041x951	5.762
MKF 1064 GS	230V/1 F/50-60Hz	18,0	100 - 260	10 UDS. 600x400	158	850x1041x1231	6.914

#### STOCK PERMANENTE

 Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
 Resto de modelos 20/25 días hábiles.

# MILLENNIAL SMART





## Hornos a Gas de Convección



MKF 511 GS



MKF 711 GS



### Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel electromecánico.
- Fácil de usar.
- Temporizador para cocinar de 10 a 120 minutos / infinito.
- Temperatura de 100 a 260°C.
- Vapor directo controlado por mando rotatorio (5 pasos).
- Cámara de cocción en AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección contra el agua: IPX4.
- Predisposición de lavado manual.
- Certificación CB.
- Paso de guías de 66, 68 y 80 mm. según modelos.

## MILLENNIAL SMART



- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pies ajustables.

## Hornos a Gas de Convección



MKF 1111 GS

### Millennial Smart Gas - Gastronomía

Consulte Accesorios y Complementos págs. 234 a 236

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF 511 GS	230V/1 F/50-60Hz	9,3	100 - 260	75 - 100	5 UDS. GN1/1	89	730x855x801	4.810
MKF 711 GS	230V/1 F/50-60Hz	13,5	100 - 260	105 - 140	7 UDS. GN1/1	108	730x855x951	5.762
MKF 1111 GS	230V/1 F/50-60Hz	17,5	100 - 260	165 - 220	11 UDS. GN1/1	141	730x855x1231	6.914

#### STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
Resto de modelos 20/25 días hábiles.





Un hombre con una idea nueva es un loco hasta que la idea triunfa. Mark Twain

### Hornos a Gas de Convección

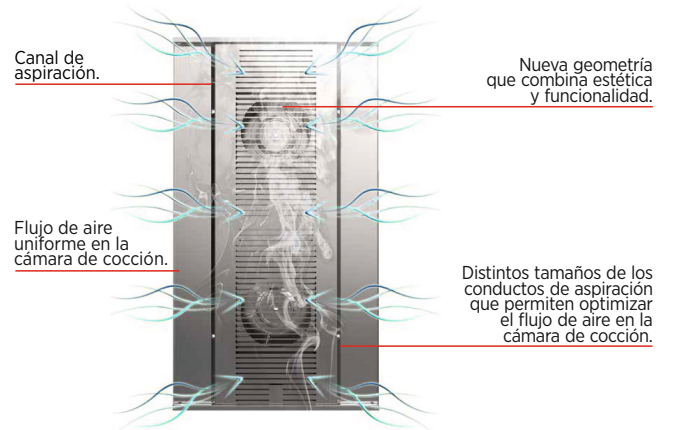


# MILLENNIAL BLACK MASK



## Airflowlogic™

Airflowlogic™ de Tecnoeka es una innovación tecnológica patentada que, gracias a un protector de ventilador completamente rediseñado y un estudio profundo de la recirculación de aire dentro del horno, permite lograr una óptima cocción uniforme en todas las áreas del horno. Gracias a Airflowlogic™, la uniformidad se vuelve hoy una garantía para todos los que eligen excelencia.

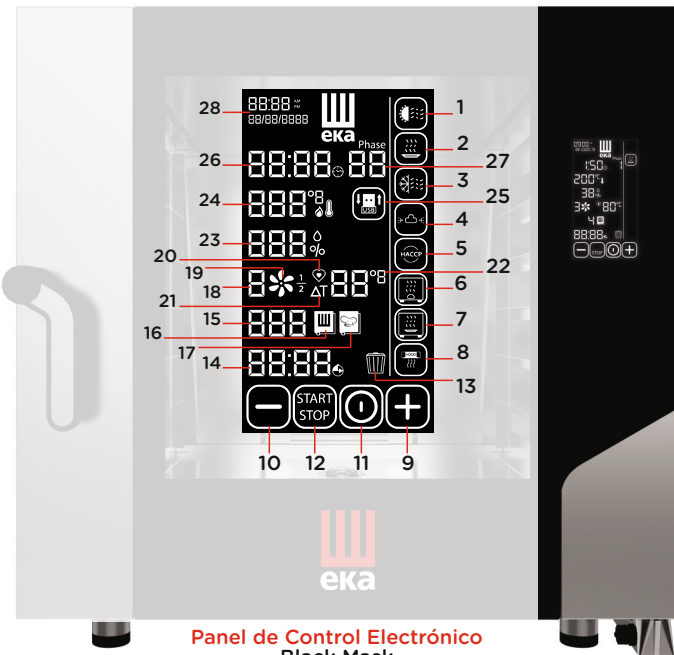


Canal de aspiración.

Nueva geometría que combina estética y funcionalidad.

Flujo de aire uniforme en la cámara de cocción.

Distintos tamaños de los conductos de aspiración que permiten optimizar el flujo de aire en la cámara de cocción.



Panel de Control Electrónico Black Mask

## Humilogic™

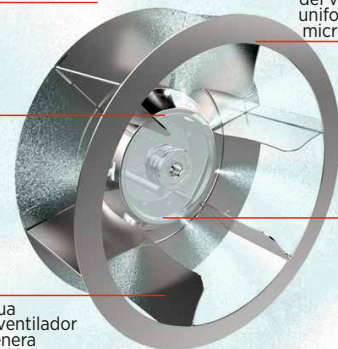
Tecnoeka presenta Humilogic™, un nuevo sistema patentado con inserción de agua directamente en la parte posterior del ventilador que garantiza el logro de máximos niveles de humedad en la cámara de cocción para una cocina de vapor de calidad y una importante reducción de consumo. Humilogic™, donde el vapor se encuentra con el sabor y se mezcla con las formas de los alimentos, mejorando su fragancia y aroma.



Se genera vapor por el contacto de partículas de agua con las superficies calientes del aparato.

El movimiento centrífugo del ventilador permite la uniforme distribución de micropartículas de agua

Orificios de salida de agua.



El contacto de agua con las aspas del ventilador en movimiento genera gotas de nebulización.

Se introduce agua por la parte trasera del ventilador para humidificar la cámara de cocción

- 1. Precalentamiento
- 2. Mantenimiento
- 3. Enfriamiento rápido
- 4. Sistema de lavado
- 5. HACCP
- 6. Fermentador
- 7. Mantenedor de temperatura
- 8. Alarma campana condensación
- 9. Más
- 10. Menos
- 11. ON / OFF
- 12. Inicio / Paro
- 13. Eliminar
- 14. Inicio diferido
- 15. Número de receta
- 16. Recetas de EKA
- 17. Recetas del Chef
- 18. Velocidad del ventilador:
- 19. Función de ventilador: normal, semiestático, 1/2 potencia
- 20. Sonda al corazón
- 21. ΔT
- 22. Temperatura de sonda
- 23. Vapor
- 24. Temperatura
- 25. USB
- 26. Tiempo de cocción
- 27. Fase de cocción
- 28. Hora y fecha

## Hornos a Gas de Convección



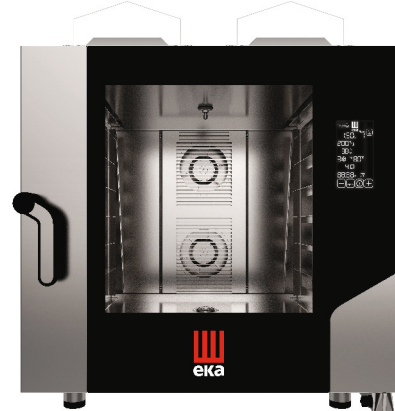
MKF 464 GBM



MKF 1664 GBM



227



MKF 664 GBM



MKF 1064 GBM

### Millennial Black Mask Gas - Pastelería / Panadería Consulte Accesorios y Complementos págs. 234 a 236

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF 464 GBM	230V/1 F/50-60Hz	9,3	30 - 260	4 UDS. 600x400	102	850x1041x801	6.113
MKF 664 GBM	230V/1 F/50-60Hz	13,5	30 - 260	6 UDS. 600x400	123	850x1041x951	7.065
MKF 1064 GBM	230V/1 F/50-60Hz	18,0	30 - 260	10 UDS. 600x400	158	850x1041x1231	8.868
MKF 1664 GBM	230V/1 F/50-60Hz	30,0	30 - 260	16 UDS. 600x400	277	930x1160x2060	16.484

### Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel de control electrónico Black Mask de 7".
- Dos patentes: Airflowlogic™, Humilogic™.
- Fácil de usar.
- Temperatura de 30 a 260°C.
- 10 fases de cocción programables.
- Vapor directo con regulación a través del selector Black Mask (10 pasos).
- Precalentamiento.
- Mantenimiento.
- Enfriamiento rápido.
- Cámara de cocción AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.

- Protección del agua: IPX4.
- Toma USB.
- Sistema HACCP.
- Predisposición de sonda central. (Opción bajo pedido).
- Preparado para lavado automático. (Opción bajo pedido).
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Inicio diferido programable hasta 24 h.
- Capacidad de programar el mantenedor.
- Recetas programables: 100.
- Pies ajustables.

### STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
Resto de modelos 20/25 días hábiles.



## Hornos a Gas de Convección



MKF 511 GBM



MKF 1111 GBM

### Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel de control electrónico Black Mask de 7".
- Dos patentes: Airflowlogic™, Humilogic™.
- Fácil de usar.
- Temperatura de 30 a 260°C.
- 10 fases de cocción programables.
- Vapor directo con regulación a través del selector Black Mask (10 pasos).
- Precalentamiento.
- Mantenimiento.
- Enfriamiento rápido.
- Cámara de cocción AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección del agua: IPX4.
- Toma USB.
- Sistema HACCP.
- Predisposición de sonda central. (Opción bajo pedido).
- Preparado para lavado automático. (Opción bajo pedido).
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Inicio diferido programable hasta 24 h.
- Capacidad de programar el mantenedor.
- Recetas programables: 100.
- Pies ajustables.

MILLENNIAL  
BLACK MASK





Dos fuerzas guían al hombre, el miedo y el egoísmo.  
Napoleón Bonaparte

## Hornos a Gas de Convección



MKF 711 GBM



MKF 2011 GBM

### Millennial Black Mask Gas - Gastronomía

Consulte Accesorios y Complementos **págs. 234 a 236**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	BANDEJAS (AxH) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF 511 GBM	230V/1 F/50-60Hz	9,3	30 - 260	75 - 100	5 UDS. GN1/1	89	730x855x801	6.113
MKF 711 GBM	230V/1 F/50-60Hz	13,5	30 - 260	105 - 140	7 UDS. GN1/1	108	730x855x951	7.065
MKF 1111 GBM	230V/1 F/50-60Hz	17,5	30 - 260	165 - 220	11 UDS. GN1/1	141	730x855x1231	8.868
MKF 2011 GBM	230V/1 F/50-60Hz	30,0	30 - 260	300 - 400	20 UDS. GN1/1	277	930x1160x2060	16.484

#### STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
Resto de modelos 20/25 días hábiles.





## Campanas Condensación Hornos MILLENNIAL



MKKC4



MKKC5



MKKC610



MKKC610C



MKKC711



MKKC1620

## Campanas Eléctricas de Condensación de Vapor para Hornos

MODELO	TIPO BANDEJAS	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKKC4	600x400	4	600	850x1045x308	1.633
MKKC5	GN1/1	5	600	730x860x308	1.543
MKKC610	600x400 - GN2/1	6 y 10	600	850x1045x308	1.633
MKKC610C	GN1/1	6 y 10(*)	600	500x942x308	1.443
MKKC711	GN1/1	7 y 11	600	730x860x308	1.543
MKKC1620	600x400 - GN1/1	16 y 20	600	930x1045x308	2.044

(\*)Horno Compacto

## Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- La campana de condensación absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea del horno.
- Eliminan el vapor, calor, olores y humedad sin necesidad de una salida de humos.
- Eficiencia energética y atención al medio ambiente sin renunciar a la máxima potencia de aspiración.
- Fácil instalación. Puede efectuarse a posteriori.

## STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.

Resto de modelos 20/25 días hábiles.

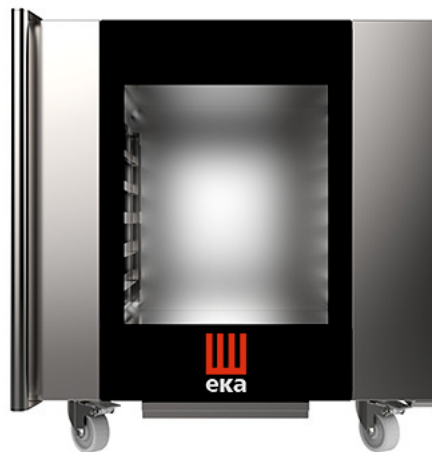
## Mantenedores y Fermentadores Hornos MILLENNIAL



MKL1064S



MKLM1064



MKM1211



### Regenerador Mantenedor Eléctrico para Hornos

MODELO	COMPATIBLE HORNO	CAPACIDAD BANDEJAS	TEMPERATURA MANTENIMIENTO (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKM1211	Black Mask	12 UDS. GN1/1	65 - 85	600	730x875x770	3.207

### Fermentador Eléctrico para Hornos

MODELO	COMPATIBLE HORNO	CAPACIDAD BANDEJAS	TEMPERATURA FERMENTACIÓN (°C)	TEMPERATURA MANTENIMIENTO (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKLM1064	Black Mask	10 UDS. 600x400	20-40	65 - 85	1800	850x1030x770	3.467
MKL1064S	-	10 UDS. 600x400	30-60	No	2400	850x1030x770	2.666

### Características Técnicas

#### Regenerador Mantenedor

- El mantenedor de temperatura le permitirá crear intervalos en las fases de preparación y servir los platos previamente cocinados preservando siempre todas las características organolépticas que hacen que sus platos sean únicos. Porque los ritmos frenéticos de la cocina durante el servicio nunca deben afectar la calidad de la experiencia de sus clientes.
- Complemento perfecto para hornos ideal para comedores, catering, restaurantes y hoteles.
- Garantiza la conservación de los alimentos sin que se sequen o se enfríen a una temperatura entre +65°C y +85°C.
- Distancia entre guías de 75 mm.
- Apto para bandejas GN1/1 o 600x400 mm (según modelo) con distancia entre guías de 75 mm.
- Sólo funciona con hornos BLACK MASK.

#### Fermentador

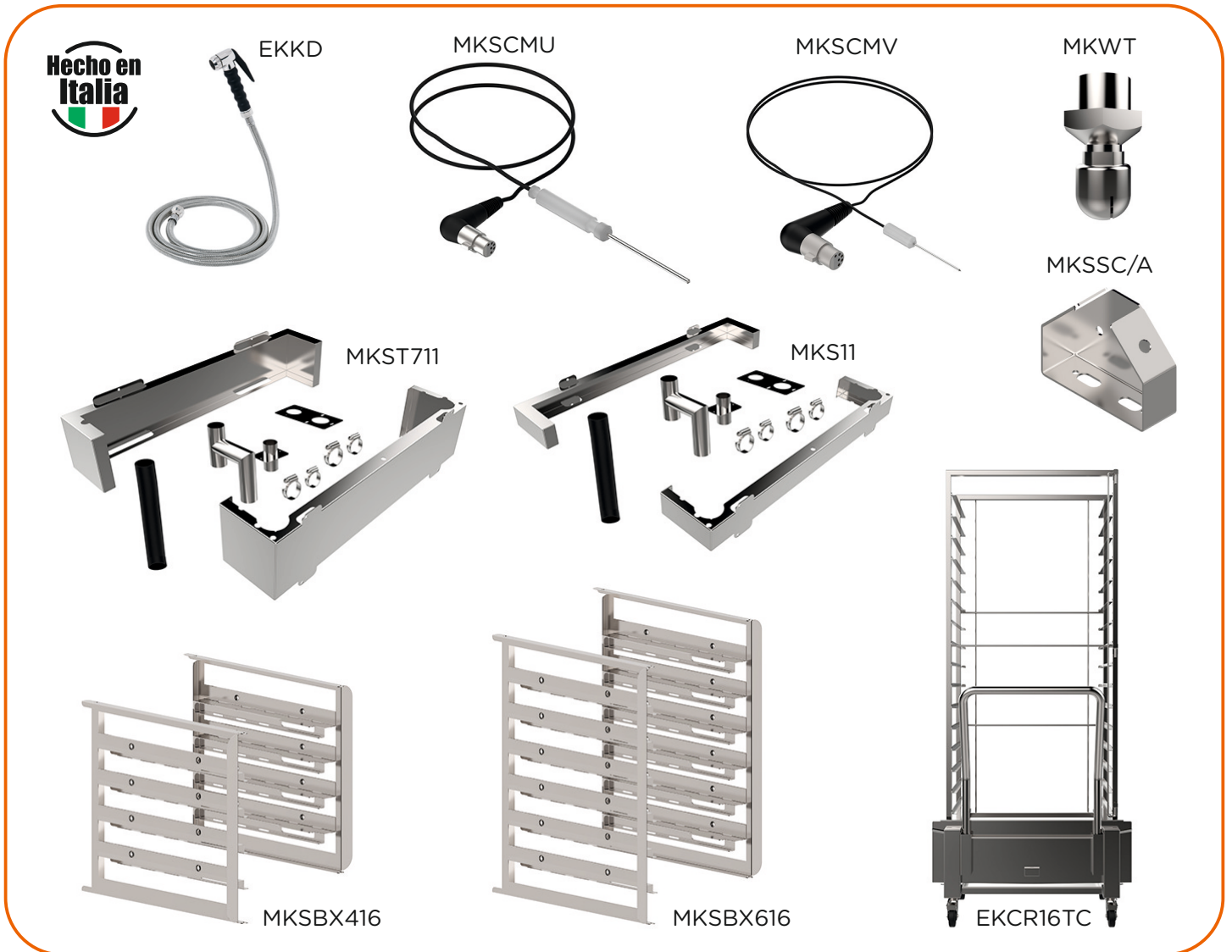
- Complemento perfecto para una rápida y controlada fermentación de croissants, pan y bollería en general.
- Apto para bandejas 600x400.
- Distancia entre guías de 85 mm.
- MKL1064S funciona de forma independiente.
- MKLM1064: Sólo funciona con hornos BLACK MASK.

**STOCK PERMANENTE**

 Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
Resto de modelos 20/25 días hábiles.



## Complementos Hornos MILLENNIAL



### Complementos para Hornos

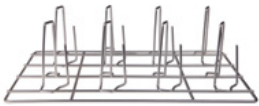
MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO (EUR)
EKKD	Kit ducha con soporte	348
MKSCMO	Sonda al corazón monopunto	256
MKSCMU	Sonda al corazón multipunto (3 puntos)	464
MKSCMV	Sonda al corazón para cocción al vacío	496
MKSSC/A	Soporte sonda al corazón	80
MKWT	Sistema de lavado automático	737
MKS64	Kit superposición horno de 55 mm <small>(MKF464 superpuesto a MKF464 o MKF1064 - MKF664 superpuesto a MKF664 - MKF1064 superpuesto a MKLM1064 o MKLI064S - MKF621 superpuesto a MDF621)</small>	641
MKST664	Kit superposición horno de 180 mm <small>(MKF664 superpuesto a MKLM1064 o MKLI064S)</small>	641
MKS11	Kit superposición horno de 55 mm <small>(MKF511 superpuesto a MKF511 o MKF1111 - MKF711 superpuesto a MKF711 - MKF1111 superpuesto a MKM1211)</small>	641
MKST711	Kit superposición horno de 180 mm <small>(MKF711 superpuesto a MKM1211)</small>	641
MKS11C	Kit superposición horno compacto de 55 mm <small>(MKF611C superpuesto a MKF611C)</small>	641
MKSBX416	Kit soportes laterales bivalentes capacidad 4 bandejas GN1/1 - 600x400 mm	432
MKSBX616	Kit soportes laterales bivalentes capacidad 6 bandejas GN1/1 - 600x400 mm	576
MKSBX1016	Kit soportes laterales bivalentes capacidad 10 bandejas GN1/1 - 600x400 mm	913
EKCR16TC	Carro horno pastelería 16 bandejas 600x400 mm	1.794
EKCR20TC	Carro horno gastronomía 20 bandejas GN1/1	1.854

**STOCK PERMANENTE** Plazo de entrega 2/3 días hábiles | Resto de modelos 20/25 días hábiles.

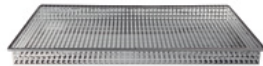




# accesorios para hornos



**GP30** GN 1/1 PARRILLA POLLOS **130,00**



**GP31** GN 1/1 PARRILLA FREIR **140,00**



**GP32** GN 1/1 PARRILLA PLANCHA **250,00**



**GP34** GN 1/1 CUBETA ESMALTADA **200,00**



**GP40** GN 1/1 CUBETA INOX. 20MM **55,00**



**GP42** GN 1/1 CUBETA INOX. 40MM **76,00**



**GP44** GN 1/1 CUBETA INOX. 65MM **82,00**



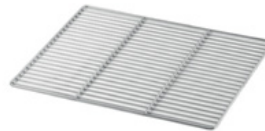
**GP44** GN 1/1 BANDEJA HUEVOS **200,00**



**GP43** GN 1/1 CUBETA INOX. PERFORADA 40MM **80,00**



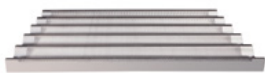
**GP46** GN 1/1 CUBETA INOX. PERFORADA 65MM **90,00**



**GG46** GN 1/1 PARRILLA CROMADA **48,00**



**GG33** GN 1/1 PARRILLA INOX. **58,00**



**PT10** 60X40 BANDEJA PERFORADA 5 CANALES ALUMINIO **55,00**



**PT12** 60X40 BANDEJA PERFORADA ALUMINIO **45,50**



**PT13** 60X40 BANDEJA LISA ALUMINIO **42,50**



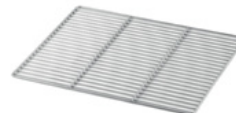
**PG10** 60X40 PARRILLA CROMADA **49,00**



**PT19** 45X34 BANDEJA LISA ALUMINIO **30,00**



**PT20** 45X34 BANDEJA PERFORADA ALUMINIO **32,00**



**PG12** 45X34 PARRILLA CROMADA **35,00**



**GM2** GUANTES PANADERIA CON MALLA **98,00**



# accesorios para hornos



**IX12** 12 SOPORTE PARA BANDEJAS INOX. **371,50**



**IX10** 10 SOPORTE PARA BANDEJAS INOX. **343,50**



**IX07** 7 SOPORTE PARA BANDEJAS INOX. **287,50**



**IX06** 6 SOPORTE PARA BANDEJAS INOX. **273,50**



**S1** KIT DUCHA **371,00**



**S2** SISTEMA AUTO-LAVADO **990,00**  
**S2G** AUTO-LAVADO GAS **1400,00**



**WS11** DESCALCIFICADOR 3.5 **399,00**



**WS12** DESCALCIFICADOR 7.0 **799,00**

**WS10** CUBIERTA DESCALCIFICADOR **160,00**

**DT1** DETERGENTE 6kg. **144,00**

**DT1** DETERGENTE 750ml **58,00**



**LQECO** CONDENSADOR DE VAPORES **750,00**



**SWP01** DEPOSITO AGUA INOX + BOMBA **329,00**



**CP1** SONDA CORAZÓN **299,00**



**SMK02** AHUMADOR PARA HORNOS **990,00**  
**SMK01** AHUMADOR HORNOS TOUCH **1300,00**



**CBTOB INOX.** CARRO BANDEJERO INOX. 600X400 - GN 1/1 **654,00**



**CBTOB ALUM.** CARRO BANDEJERO ZINCADO 600X400 - GN 1/1 **455,00**



**CH20** CARRO 20 BANDEJAS GN 1/1 EMPIRE T **1980,00**

**CH16** CARRO 16 BANDEJAS 60X40 EMPIRE M **1880,00**



**FTCA** FUNDA TÉRMICA PARA CARRO BANDEJERO **270,00**



**TG07** MESA SOPORTE GAMA GAS CON GUIAS **895,00**



**SK1** KIT ENSAMBLAJE HORNOS - COMBI **220,50**

**SK2** KIT ENSAMBLAJE HORNOS - CRYSTAL / ONIX **220,50**

**SK3** KIT ENSAMBLAJE HORNOS - ZAFIRO / AGATA **146,50**

**SK4** KIT ENSAMBLAJE HORNOS - RUBÍ **146,50**



CAMPANA EXTRACTORA INOX. AUTOMÁTICA CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE

**H20** EMPIRE T - EMPIRE M **2700,00**

**H15** TORNADO 5S - NIAGRA 7S - TSUNAMI 12S **2290,00**

**H10** JADE - PERLA - CORAL - ONIX - JADE BM - PERLA BM - CORAL BM **1930,00**

**H8** TURQUESA - DIAMANTE - ZAFIRO ECO - AMBER ECO **1990,00**

## TAURO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 899 euros



<b>MODELO</b>	TAURO. HORNO A CONVECCIÓN								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 460x340	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	2,6 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V - 1N / 50-60 Hz.	<b>Peso</b>	31 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	560 x 590 x 530 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Abatible			
<b>Equipado con:</b>	Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Cámara de cocción esmaltada - Sistema limpieza semi pirolítico - Bajo consumo.								

## RUBÍ

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 1.140 euros



<b>MODELO</b>	RUBÍ. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 460x340	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	3,1 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b>	34 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	560 x 595 x 530 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Sistema de cierre magnético			
<b>Equipado con:</b>	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Apertura de puerta invertida bajo petición.								

## TOPAZ

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PIZZAS • PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 1.260 euros



<b>MODELO</b>	TOPAZ. HORNO MULTIFUNCIÓN CON GRILL Y HUMIDIFICADOR								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 460x340	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V - 1N / 50-60 Hz.	<b>Peso</b>	36 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	560 x 595 x 580 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Abatible			
<b>Equipado con:</b>	Grill superior - Humidificador - Sistema Descongelación - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.								

## ZAFIRO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 1.670 euros



<b>MODELO</b>	ZAFIRO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	3 BANDEJAS 600x400 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 45 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 505 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible
<b>Equipado con:</b> Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable.					

## ESMERALDA

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 1.675 euros

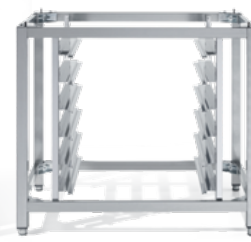
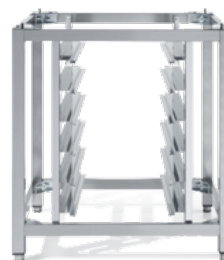


<b>MODELO</b>	ESMERALDA. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	3 BANDEJAS 600x400 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 45 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 505 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Sistema de cierre magnético
<b>Equipado con:</b> Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Apertura de puerta invertida bajo petición.					

## MESAS para Hornos

<b>Modelo apropiado para horno</b>	TAURO - TOPAZ RUBÍ - ARES - QUARTZ	ZAFIRO - ESMERALDA - AGATA AMBER - VIRGO - ESCORPIO	<b>TURQUESA - DIAMANTE AMBER ECO - ZAFIRO ECO</b>	ONIX - JADE - PERLA TORNADO - NIAGARA
<b>Dimensiones Exteriores</b>	592 x 530 x 800 AxFxAL	792 x 570 x 800 AxFxAL	800 x 570 x 800 AxFxAL	920 x 620 x 800 WxDxH
<b>Peso</b>	12,5 Kg.	13 Kg.	14 Kg.	15 Kg.

DISPONIBLE MESA BAJA ESPECIAL PARA HORNOS SOBRE PUESTOS



<b>MODEL</b>	<b>T65</b>	<b>T8S</b>	<b>T8X</b>	<b>T9S</b>
<b>PRECIO</b>	<b>700 euros</b>	<b>750 euros</b>	<b>800 euros</b>	<b>800 euros</b>





## AMBER

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 2.450 euros



<b>MODELO</b>	AMBER. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 6,3 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230 V-1N / 400 V - 3N/50-60 Hz.	<b>Peso</b> 58 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 560 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible
<b>Equipado con:</b>	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable.				

## ÁGATA

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 2.450 euros



<b>MODELO</b>	ÁGATA. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 6,3 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 58 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 560 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Sistema de cierre magnético
<b>Equipado con:</b>	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Apertura de puerta invertida bajo petición.				

## CONDENSADOR & CAMPANAS

Modelo apropiado para horno	CONDENSADOR DE VAPORES PARA HORNOS	TURQUESA - DIAMANTE AMBER ECO - ZAFIRO ECO	ONIX - CORAL
<b>Dimensiones Exteriores</b>		800 x 850 x 300 AxFxAL	920 x 850 x 300 AxFxAL
<b>Peso</b>			



CAMPANA EXTRACTORA INOX. CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE



CAMPANA EXTRACTORA INOX. CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE

<b>MODEL</b>	LIQECO		
<b>PRECIO</b>	750 euros	1.890 euros	2.190 euros

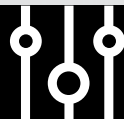
LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD/PRECIO DEL MERCADO.

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

|| 3E







# gama TURBO

para panadería & pastelería

## QUARTZ

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 1.830 euros



<b>MODELO</b>	QUARTZ. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 48x34	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V-1N / 50-60 Hz.	<b>Peso</b>	48 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	600 x 660 x 580 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Abatible			

**Equipado con:** Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección. Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.

## TURQUESA

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 2.150 euros



<b>MODELO</b>	TURQUESA. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES								
<b>Capacidad</b>	3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	3,4 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b>	56 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	800 x 700 x 495 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Abatible			

**Equipado con:** Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección. Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas

## DIAMANTE

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 2.850 euros



<b>MODEL</b>	DIAMANTE. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	6,7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V-1N / 400 V-3N / 50-60 Hz.	<b>Peso</b>	58 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	800 x 700 x 580 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Abatible			

**Equipado con:** Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección. Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas

LA GAMA TURBO OFRECE UNA VERSION DE ALTAS PRESTACIONES.

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

## ONIX MINI 4S

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP  
 • PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE  
 • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 3.390 euros



<b>MODEL</b>	ONYX MINI 4S. HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 7,7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 67 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	800 x 733 x 577 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad

**Equipado con:** Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Acceso directo con apertura de cámara de cocción para mantenimiento y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Doble desagüe de cámara de cocción y puerta - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

## ONIX MINI DIGITAL 4S

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP  
 • PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE  
 • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 4.100 euros



<b>MODEL</b>	ONYX MINI DIGITAL 4S. HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 7,7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 67 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	800 x 733 x 577 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad

**Equipado con:** Control digital 99 programas - 6 programas acceso directo - Motor de 2 velocidades - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Desagüe de cámara de cocción - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

## ONIX 5S

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP  
 • PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE  
 • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 4.290 euros



<b>MODEL</b>	ONYX 5S. HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR				
<b>Capacidad</b>	5 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 90 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	937 X 821 X 715 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad

**Equipado con:** Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Acceso directo con apertura de cámara de cocción para mantenimiento y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Doble desagüe de cámara de cocción y puerta - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.



# gama turbo digital

para panadería & pastelería

## ARES

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• RESTAURANTE • PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 2.060 euros



<b>MODELO</b>	ARES. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 460x340	<b>Temperat.</b> 260°C	<b>Power</b> 2,85 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 28 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	560 x 595 x 530 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Sistema de cierre magnético
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción - Luces alógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidablede mayor espesor. Fibra de ceramica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.				

## ZIRCÓN

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 2.600 euros



<b>MODELO</b>	ZIRCÓN. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 260°C	<b>Power</b> 3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 45 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 505 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción - Luces alógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidablede mayor espesor. Fibra de ceramica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.				

## ACUARIO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 3.400 euros



<b>MODELO</b>	ACUARIO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 260°C	<b>Power</b> 6,3 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 52 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 560 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción - Luces alógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidablede mayor espesor. Fibra de ceramica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.				

LA GAMA DIGITAL OFRECE LA MAYOR COMODIDAD Y PRECISIÓN.

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.





**ecológicos plus**  
para locales sin salida de humos

# GAMA ECO PLUS

**MAS FUERTE, MAS RÁPIDO,  
MAS PRESTACIONES**

## LOTUS ECO PLUS

IDEAL PARA: • PANADERIA • PASTERIA •  
RESTAURANTE • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS  
CONGELADOS • LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



**PRECIO: 4.676 euros**



<b>MODEL</b>	LOTUS ECO PLUS. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR AUTOMÁTICO								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	7,7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b>	70 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	800 x 790 x 650 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad			

**Equipado con:** CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Bandeja extraible de vapores licuados - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Desagüe de cámara de cocción - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

## ESCORPIO ECO PLUS

IDEAL PARA: • PANADERIA • PASTERIA •  
RESTAURANTE • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS  
CONGELADOS • LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



**PRECIO: 5.150 euros**



<b>MODEL</b>	ESCORPIO ECO PLUS. HORNO A CONVECCIÓN DIGITAL CON VAPOR AUTOMÁTICO								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	7,7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b>	70 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	800 x 790 x 650 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad			

**Equipado con:** CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Bandeja extraible de vapores licuados - Control digital 99 programas - 6 programas acceso directo - Motor de 2 velocidades - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Desagüe de cámara de cocción - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

LA GAMA ECO PLUS ES LA VERSIÓN PREMIUM DE LA GAMA ECOLÓGICA.

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

15 3E







**ecológicos**  
para locales sin salida de humos

# LA SOLUCIÓN IDEAL PARA TU NEGOCIO



EL SISTEMA ECOLÓGICO TRABAJA CON LA ÚLTIMA TECNOLOGÍA EN CONDENSACION DE VAPORES, GARANTIZANDO LA ELIMINACIÓN DE CUALQUIER HUMO, VAPOR U OLORES PRODUCIDO POR EL HORNO DURANTE LA COCCIÓN.

EL CONDENSADOR INCORPORADO TRABAJA AUTOMÁTICAMENTE DURANTE LA COCCIÓN, INCORPORADO EN LA PARTE POSTERIOR DEL HORNO, PERMITIÉNDONOS INSTALAR ESTA GAMA DE HORNOS EN CUALQUIER LUGAR, ESPACIO O ZONA DE TRABAJO SIN PRECISAR SALIDA DE HUMOS, CAMPANA EXTRACTORA O CUALQUIER OTRO SISTEMA DE EXTRACCIÓN.

## QUARTZ TURBO ECO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

- PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE
- PRODUCTOS CONGELADOS • CENTROS COMERCIALES
- LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



PRECIO: 3.100 euros



<b>MODELO</b>	QUARTZ ECO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR SIN HUMOS ALTAS PRESTACIONES GAMA TURBO								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 47X34	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b>	38 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	600 x 730 x 650 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Abatible			
<b>Equipado con:</b>	CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Bandeja extraíble de vapores licuados - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento térmico - Bisagras reforzadas.								



## ZAFIRO TURBO ECO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

- PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE
- PRODUCTOS CONGELADOS • CENTROS COMERCIALES
- LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



PRECIO: 3.300 euros



<b>MODELO</b>	ZAFIRO ECO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR SIN HUMOS ALTAS PRESTACIONES GAMA TURBO						
<b>Capacidad</b>	3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b>	48 Kg	
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 730 x 610 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible		
<b>Equipado con:</b>	CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Bandeja extraíble de vapores licuados. Interior y exterior en acero inoxidable. Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.						

## AMBER TURBO ECO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

- PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE
- PRODUCTOS CONGELADOS • CENTROS COMERCIALES
- LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



PRECIO: 4.100 euros



<b>MODELO</b>	AMBER ECO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR SIN HUMOS ALTAS PRESTACIONES GAMA TURBO						
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 6,7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b>	58 Kg	
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	800 x 790 x 700 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible		
<b>Equipado con:</b>	CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Bandeja extraíble de vapores licuados. Interior y exterior en acero inoxidable. Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.						

<b>H8</b>	CAMPANA EXTRACTORA INOX. CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE	800 x 850 x 300 AxFxAL mm
-----------	--	------------------------------

PRECIO: 1.990 euros



HORNO + CAMPANA

# HORNOS

## Definición de código HORNOS PRIMAX:

**FV - U M E 4 04 - H R G**

### GAMA

**FV:** Fast Value  
**EV:** Easy Value  
**EQ:** Easy Quality  
**PK:** Plus Kompact  
**PG:** Plus Gastro  
**PB:** Plus Bakery  
**NX:** Nexo

### PANEL DE CONTROL

**M:** Analógico  
**P:** Programable  
**T:** Touch

### CAPACIDAD

**1:**GN1/1  
**2:**GN2/1  
**3:**GN2/3  
**4:**460x340  
**6:**600x400  
**9:**GN1/1+600x400

### POTENCIA

**H:** Alta  
**L:** Baja

### OPCIONAL

**G:** Con grill

### MODALIDAD DE COCCIÓN

**C:** Convección con ventilación  
**U:** Convección con Humidificación  
**S:** Convección con Vapor  
**D:**Combi con Vapor directo  
**V:**Combi con Boiler

### ALIMENTACIÓN

**E:** Eléctrica  
**G:** Gas

### Nº BANDEJAS

**03:** 3niveles  
 ...  
**20:** 20niveles

### PUERTA

**D:** Con cierre a Dcha.  
**S:** Con cierre a Izq.  
**R:** Puerta abatible

# HORNOS SNACK

## Características generales:

Gama de hornos con puerta abatible, ideal para locales que necesitan un pequeño horno. Calentar y / o cocinar croissants, pequeños pasteles, pan o platos sencillos de la gastronomía. Pensado y diseñado para un uso sencillo pero con resultados óptimos.

- Puerta con cristal doble, con apertura interna para facilitar la limpieza entre cristales.
- Construido en acero inoxidable interior y exterior. (Los modelos con convección y vapor son con cámara de cocción en AISI 304, los otros en AISI 430)
- Mandos electromecánicos de serie en todos los modelos o digital bajo pedido (consultar precios).
- Distancia entre rejillas de 70 mm.

- Ventiladores en acero inoxidable.
- 3 Modalidades de cocción: Convección con ventilador, Convección y humidificación manual, Convección y vapor.
- Cámara de Cocción en acero inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Junta de silicona de enclavamiento para uso profesional.
- Fácilmente desmontable.
- Grill disponible en modelos tanto de control analógico como digital.
- Iluminación interna.
- Autoreverse en todos los modelos a convección con vapor y en el modelo FV-UME906-HR.

CONVECCIÓN CON VENTILACIÓN	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Autoreverse	Voltaje/ Tensión W - N / Hz.	Potencia W	Humidificación	Grill W.	Peso Neto Kg.
FV-CME404-LR	4 x (460 x 340)*	70	1 x 2.650	No	230 - 1 - 50	2.700	No	No	41
FV-CME404-HR	4 x (460 x 340)*	70	2 x 1.550	No	230 - 1 - 50	3.200	No	No	41
FV-CME404-HRG	4 x (460 x 340)*	70	2 x 1.400	No	400 - 3 - 50	3.600	No	Si (700)	41
FV-CME604-HR	4 x (600 x 400)**	70	1 x 5.500	No	400 - 3 - 50	5.800	No	No	51

CONVECCIÓN CON HUMIDIFICACIÓN	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Autoreverse	Voltaje/ Tensión W - N / Hz.	Potencia W	Humidificación	Grill W.	Peso Neto Kg.
FV-UME404-LR	4 x (460 x 340)*	70	1 x 2.650	No	230 - 1 - 50	2.700	Si	No	41
FV-UME404-HR	4 x (460 x 340)*	70	2 x 1.550	No	230 - 1 - 50	3.200	Si	No	41
FV-UME404-HRG	4 x (460 x 340)*	70	2 x 1.400	No	230 - 1 - 50	3.600	Si	Si (700)	41
FV-UME904-LR	4 x (600 x 400)**	70	2 x 1.550	No	230 - 1 - 50	3.200	Si	No	51
FV-UME904-HR	4 x (600 x 400)**	70	2 x 2.400	No	400 - 3 - 50	4.900	Si	No	51
FV-UME604-LRG	4 x (600 x 400)	70	2 x 1.400	No	230 - 1 - 50	3.600	Si	Si (700)	50
FV-UME904-LRG	4 x (600 x 400)**	70	2 x 1.400	No	230 - 1 - 50	3.600	Si	Si (700)	50
FV-UME906-HR	6 x (600 x 400)**	70	1 x 5.500	No	400 - 3 - 50	5.800	Si	No	69

CONVECCIÓN CON VAPOR	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Autoreverse	Voltaje/ Tensión W - N / Hz.	Potencia W	Humidificación	Grill W.	Peso Neto Kg.
FV-SME404-LR	4 x (460 x 340)*	70	1 x 3.000	Si	230 - 1 - 50	3.300	Si, porcentual	No	42
FV-SME604-HR	4 x (600 x 400)	70	1 x 5.500	Si	400 - 3 - 50	5.800	Si, porcentual	No	51
FV-SME904-HR	4 x (600 x 400)**	70	1 x 5.500	Si	400 - 3 - 50	5.800	Si, porcentual	No	51

\* o GN2/3 \*\* o GN1/1



# FAST VALUE

FV-CPE604-HR (Modelo Programable del FV-CME604-HR)



FV-CME404-HRG



FV-UME404-HR



		FV-CME404-LR	FV-CME404-HR	FV-CME404-HRG	FV-CME604-HR
Dimensiones	mm.	580 x 590 x 570	580 x 590 x 570	580 x 590 x 570	720 x 740 x 600
P.V.P.	€	<b>765 €</b>	<b>896 €</b>	<b>965 €</b>	<b>1.517 €</b>

		FV-UME404-LR	FV-UME404-HR	FV-UME404-HRG	FV-UME904-LR	FV-UME904-HR	FV-UME604-LRG	FV-UME904-LRG	FV-UME906-HR
Dimensiones	mm.	580 x 590 x 600	580 x 590 x 600	580 x 590 x 600	720 x 650 x 600	720 x 650 x 600	720 x 650 x 600	720 x 650 x 600	720 x 770 x 730
P.V.P.	€	<b>841 €</b>	<b>965 €</b>	<b>1.053 €</b>	<b>1.343 €</b>	<b>1.460 €</b>	<b>1.335 €</b>	<b>1.442 €</b>	<b>2.317 €</b>

		FV-SME404-LR	FV-SME604-HR	FV-SME904-HR
Dimensiones	mm.	580 x 660 x 600	720 x 740 x 600	720 x 740 x 600
P.V.P.	€	<b>1.203 €</b>	<b>1.675 €</b>	<b>1.782 €</b>

# HORNOS EV



## Características generales:

El modelo EASY Value es la respuesta al restaurante que busca una cocción de calidad con un buen precio.

- Todos los modelos eléctricos.
- Puerta con cristal doble, con apertura de derecha a izquierda.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Tres modos de funcionamiento: Mando electromecánico con botón de humidificación, Mando electromecánico con programación de humidificación y programable.
- Distancia entre rejillas de 75 mm.
- 2 Modalidades de cocción: Convección con humidificación y convección vapor.
- Ventiladores en acero Inoxidable.

- Cámara de cocción en acero inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de cocción. Fácilmente desmontable.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Iluminación interna.
- Autoreverse en todos los modelos.
- Modelo programable con 99 programas y 4 fases de Cocción.
- 3 Capacidades de 4, 6 y 10 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas 430x360, 600x400, GN2/3 ó GN1/1

CONVECCIÓN CON HUMIDIFICACIÓN	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia W	Humidificación	Funcionamiento	Peso Neto Kg.
EV-UME404-LS	4 x (460 x 340)*	75	1	230 - 1 - 50	3.300	Si	Analógico	52
EV-UME904-LS	4 x (600 x 400)**	75	2	400 - 3 - 50	6.500	Si	Analógico	65
EV-UME906-LS	6 x (600 x 400)**	75	2	400 - 3 - 50	7.900	Si	Analógico	85
EV-UME910-LS	10 x (600 x 400)**	75	3	400 - 3 - 50	11.900	Si	Analógico	110

CONVECCIÓN CON VAPOR	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia W	Humidificación	Funcionamiento	Peso Neto Kg.
EV-SME904-LS	4 x (600 x 400)**	75	2	400 - 3 - 50	6.500	Si	Analógico	65
EV-SME906-LS	6 x (600 x 400)**	75	2	400 - 3 - 50	7.900	Si	Analógico	85
EV-SME910-LS	10 x (600 x 400)**	75	3	400 - 3 - 50	11.900	Si	Analógico	110
EV-SPE904-LS	4 x (600 x 400)**	75	2	400 - 3 - 50	6.500	Si	Programable	65
EV-SPE906-LS	6 x (600 x 400)**	75	2	400 - 3 - 50	7.900	Si	Programable	85
EV-SPE910-LS	10 x (600 x 400)**	75	3	400 - 3 - 50	11.900	Si	Programable	110

\* o GN2/3 \*\* o GN1/1

# EASY VALUE

EV-SME904-LS



EV-UME404-LS



EV-SPE906-LS



EV-UME404-LS

EV-UME904-LS

EV-UME906-LS

EV-UME910-LS

Dimensiones	mm.	720 x 680 x 560	860 x 680 x 560	870 x 720 x 710	870 x 720 x 1010
P.V.P.	€	<b>1.901 €</b>	<b>2.204 €</b>	<b>2.812 €</b>	<b>3.639 €</b>

EV-SME904-LS

EV-SME906-LS

EV-SME910-LS

EV-SPE904-LS

EV-SPE906-LS

EV-SPE910-LS

Dimensiones	mm.	860 x 680 x 560	870 x 720 x 710	870 x 720 x 1010	860 x 680 x 560	870 x 720 x 710	870 x 720 x 1010
P.V.P.	€	<b>2.577 €</b>	<b>3.147 €</b>	<b>4.034 €</b>	<b>2.795 €</b>	<b>3.304 €</b>	<b>4.228 €</b>

# HORNOS EQ



## Características generales:

El modelo EASY QUALITY es la respuesta al Restaurante que busca una cocción de Calidad sin renunciar a la simplicidad con un buen precio.

- Hay modelos eléctricos y de gas (propano o metano). De serie viene preparados a metano, pero bajo pedido pueden llegar ya preparados a propano.
- Puerta con cristal doble, con apertura de derecha a izquierda.
- Puerta reversible bajo pedido.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Modos modos de funcionamiento: Mando electromecánico con iniciación directa de vapor y programable.
- Distancia entre rejillas de 75 mm.
- 2 Modalidades de cocción: Combi con vapor directo y convección Vapor.
- Ventiladores en acero Inoxidable.
- Camara de Cocción en acero Inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de Cocción. Fácilmente desmontable.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Iluminación interna.
- Autoreverse en todos los modelos.
- Modelo programable con 99 programas y 4 fases de Cocción.
- 3 Capacidades de 4, 6 y 10 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas 600x400 ó GN1/1

COMBI con iniciación directa	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia Gas W	Potencia eléctrica W	Funcionamiento W.	Peso Neto Kg.
EQ-DME905-HS	5 x GN1/1**	75	1	400 - 3 - 50	-	7.000	Analógico	52
EQ-DME907-HS	7 x GN1/1**	75	2	400 - 3 - 50	-	9.300	Analógico	65
EQ-DME910-HS	10 x GN1/1**	75	3	400 - 3 - 50	-	13.900	Analógico	85
EQ-DMG905-HS	5 x GN1/1**	75	1	230 - 1 - 50	10.000	300	Analógico	100
EQ-DMG907-HS	7 x GN1/1**	75	2	230 - 1 - 50	13.500	300	Analógico	110
EQ-DMG910-HS	10 x GN1/1**	75	3	230 - 1 - 50	20.000	300	Analógico	135

Convección con vapor	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia Gas W	Potencia eléctrica W	Funcionamiento W.	Peso Neto Kg.
EQ-SPE905-HS	5 x GN1/1**	75	1	400 - 3 - 50	-	7.000	Programable	65
EQ-SPE907-HS	7 x GN1/1**	75	2	400 - 3 - 50	-	9.300	Programable	65
EQ-SPE910-HS	10 x GN1/1**	75	3	400 - 3 - 50	-	13.900	Programable	85
EQ-SPG905-HS	5 x GN1/1**	75	1	230 - 1 - 50	10.000	300	Programable	100
EQ-SPG907-HS	7 x GN1/1**	75	2	230 - 1 - 50	13.500	300	Programable	110
EQ-SPG910-HS	10 x GN1/1**	75	3	230 - 1 - 50	20.000	300	Programable	135

\*\* o 600x400mm.



# EASY QUALITY

EQ-DMG910-HS



EQ-SPE910-HS



EQ-SPG905-HS



EQ-DME907-HS



EQ-DME905-HS

EQ-DME907-HS

EQ-DME910-HS

EQ-DMG905-HS

EQ-DMG907-HS

EQ-DMG910-HS

Dimensiones	mm.	930 x 740 x 700	920 x 740 x 850	930 x 740 x 1080	930 x 810 x 760	930 x 810 x 910	930 x 810 x 1140
P.V.P.	€	<b>3.558 €</b>	<b>4.011 €</b>	<b>5.005 €</b>	<b>4.883 €</b>	<b>5.308 €</b>	<b>6.090 €</b>

EQ-SPE905-HS

EQ-SPE907-HS

EQ-SPE910-HS

EQ-SPG905-HS

EQ-SPG907-HS

EQ-SPG910-HS

Dimensiones	mm.	920 x 740 x 700	940 x 740 x 850	920 x 740 x 1080	920 x 810 x 760	920 x 810 x 910	930 x 810 x 1140
P.V.P.	€	<b>3.558 €</b>	<b>4.011 €</b>	<b>5.005 €</b>	<b>4.883 €</b>	<b>5.308 €</b>	<b>6.090 €</b>

# HORNOS PK

## Características generales:

Los hornos de la línea Plus Kompact, disponibles de 4 a 11 niveles GN 2/3 o GN 1/1, son caracterizados por un ancho de solo 51 cm y están equipados con un panel de control mecánico o pantalla táctil.

El rendimiento profesional encerrado en un diseño compacto hace que los hornos Plus Kompact sean la elección perfecta para cualquier cocina, incluso la más pequeña, para obtener siempre excelentes resultados de cocción en cualquier preparación de gastronomía.

- Modelos eléctricos.
- Puerta con cristal doble con apertura para su limpieza y apertura de puerta de derecha a izquierda.
- Puerta reversible bajo pedido.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Modos de funcionamiento: Mando electromecánico y Touch Screen con iniciación directa de vapor.
- Distancia entre rejillas de 75 mm.
- Cocción Combi con vapor directo en ambos modelos.
- Ventiladores en acero inoxidable.
- Cámara de Cocción en acero inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de Cocción. Fácilmente desmontable.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Iluminación interna.
- Autoreverse en todos los modelos.
- Modelo Touch Screen cuenta con 300 programas y 6 fases de Cocción Y Sonda de Corazón.
- 3 Capacidades de 4, 7 y 11 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas GN2/3 ó GN1/1.
- Sistema de Lavado de serie en los modelos Touch Screen (Pantalla táctil).

COMBI con iniciación directa	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia W	Humidificación W	Funcionamiento W.	Peso Neto Kg.
PK-DME304-HS*	4 x GN2/3	67	1	400 - 3 - 50	4.300	Si	Analógico	75
PK-DME307-HS	7 x GN2/3	67	1	400 - 3 - 50	6.100	Si	Analógico	90
PK-DME104-HS	4 x GN1/1	67	1	400 - 3 - 50	5.200	Si	Analógico	81
PK-DME107-HS	7 x GN1/1	67	1	400 - 3 - 50	8.800	Si	Analógico	105
PK-DME111-HS	11 x GN1/1	67	2	400 - 3 - 50	15.000	Si	Analógico	123
PK-DTE304-HS*	4 x GN2/3	67	1	400 - 3 - 50	4.300	Si	Touch Screen	82
PK-DTE307-HS	7 x GN2/3	67	1	400 - 3 - 50	6.100	Si	Touch Screen	98
PK-DTE104-HS	4 x GN1/1	67	1	400 - 3 - 50	5.200	Si	Touch Screen	88
PK-DTE107-HS	7 x GN1/1	67	1	400 - 3 - 50	8.800	Si	Touch Screen	114
PK-DTE111-HS	11 x GN1/1	67	2	400 - 3 - 50	15.000	Si	Touch Screen	132

\* Bajo Pedido 3.000W a 230 - 1 - 50

# PLUS KOMPACT

PK-DME111



PK-DTE111



PK-DME304-HS



PK-DTE104-HS



PK-DME304-HS

PK-DME307-HS

PK-DME104-HS

PK-DME107-HS

PK-DME111-HS

Dimensiones	mm.	510 x 660 x 670	510 x 660 x 880	510 x 850 x 670	510 x 850 x 880	510 x 850 x 1140
P.V.P.	€	<b>4.184 €</b>	<b>4.774 €</b>	<b>4.578 €</b>	<b>5.171 €</b>	<b>7.082 €</b>

PK-DTE304-HS

PK-DTE307-HS

PK-DTE104-HS

PK-DTE107-HS

PK-DTE111-HS

Dimensiones	mm.	510 x 660 x 670	510 x 660 x 880	510 x 850 x 670	510 x 850 x 880	510 x 850 x 1140
P.V.P.	€	<b>5.859 €</b>	<b>6.478 €</b>	<b>6.290 €</b>	<b>6.993 €</b>	<b>9.287 €</b>

## Características generales:

La línea Plus Gastro incluye hornos con inyección directa de vapor, disponible con fuente de alimentación Eléctrica o Gas, de 6 a 10 niveles.

- Puerta con cristal doble con apertura para su limpieza y apertura de puerta de izquierda a derecha.
- Puerta reversible bajo pedido.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Modos modos de funcionamiento: Programable convección Vapor y Touch Screen con iniciación directa de vapor.
- Distancia entre rejillas de 70 mm.
- Ventiladores en acero Inoxidable.
- Cámara de Cocción en acero Inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Autoreverse en todos los modelos.

- El Modelo programable cuenta con:
  - 200 programas y 4 fases de Cocción.
  - Sonda de Corazón y función Delta T.
  - Sistema de Lavado con detergente líquido.
- El Modelo Touch Screen cuenta con:
  - 1000 programas y 20 fases de Cocción.
  - Función Multi-nivel
  - Función Multi-Cooking.
  - Sonda de Corazón y función Delta T.
  - Sistema de Lavado con detergente líquido (3 programas automáticos, uno manual y otro de aclarado.
  - Conexión USB y HACCP.
  - Pantalla capacitiva de 5" (20 bandejas en 7").
- 3 Capacidades de 6, 7, 10 y 20 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas GN1/1 ó GN2/1.
- Iluminación interna.
- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de Cocción. Fácilmente desmontable.

Convección con vapor	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tension W - N / Hz.	Potencia Gas W	Potencia Eléctrica W	Funcionamiento	Peso Neto Kg.
PG-SPE106-HD	6 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	9.500	Programable	88
PG-SPG106-HD	6 x GN1/1	70	1	230 - 1 - 50	13.500	300	Programable	98
PG-SPE107-HD	7 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	11.000	Programable	95
PG-SPE110-HD	10 x GN1/1	70	2	400 - 3 - 50	-	18.700	Programable	120
PG-SPG110-HD	10 x GN1/1	70	2	230 - 1 - 50	20.000	300	Programable	130
PG-SPE120-HD	20 x GN1/1	70	4	400 - 3 - 50	-	37.000	Programable	220
PG-DTE106-HD	6 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	9.500	Touch Screen	88
PG-DTG106-HD	6 x GN1/1	70	1	230 - 1 - 50	13.500	300	Touch Screen	98
PG-DTE107-HD	7 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	11.000	Touch Screen	95
PG-DTE110-HD	10 x GN1/1	70	2	400 - 3 - 50	-	18.700	Touch Screen	120
PG-DTG110-HD	10 x GN1/1	70	2	230 - 1 - 50	20.000	300	Touch Screen	130
PG-DTE120-HD	20 x GN1/1	70	4	400 - 3 - 50	-	37.000	Touch Screen	220

\* Bajo Pedido 3.000W a 230 - 1 - 50



# PLUS GASTRO

PG-SPG106-HD



PG-DTE106-HD



PG-SPE110-HD



PG-DTG110-HD



PG-SPE106-HD

PG-SPE107-HD

PG-SPE110-HD

PG-SPE120-HD

Dimensiones	mm.	750 x 760 x 690	750 x 760 x 760	750 x 760 x 970	860 x 870 x 1840
P.V.P.	€	<b>5.426 €</b>	<b>5.756 €</b>	<b>7.631 €</b>	<b>14.963 €</b>

PG-DTE106-HD

PG-DTE107-HD

PG-DTE110-HD

PG-DTE120-HD

Dimensiones	mm.	750 x 760 x 690	750 x 760 x 760	750 x 760 x 970	860 x 870 x 1840
P.V.P.	€	<b>5.980 €</b>	<b>6.409 €</b>	<b>8.489 €</b>	<b>16.589 €</b>

PG-SPG106-HD

PG-SPG110-HD

PG-DTG106-HD

PG-DTG110-HD

Dimensiones	mm.	510 x 760 x 750	750 x 760 x 1030
P.V.P.	€	<b>7.791 €</b>	<b>9.681 €</b>

Dimensiones	mm.	510 x 760 x 750	750 x 760 x 1030
P.V.P.	€	<b>8.568 €</b>	<b>10.763 €</b>

# HORNOS NX

## Características generales:

La línea Nexo consta de hornos mixtos con generador de vapor, disponible con fuente de alimentación Eléctrica o gas, de 6 a 20 niveles.

Equipados con un panel de control de pantalla táctil capacitiva, los hornos Nexo son la combinación perfecta entre diseño e innovación.

- Puerta con cristal doble con apertura para su limpieza y apertura de puerta de derecha a izquierda.
- Puerta reversible bajo pedido.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Modos modos de funcionamiento: Mixto con Generador Atmosférico de Vapor.
- Distancia entre rejillas de 70 mm.
- Ventiladores en acero Inoxidable.
- Cámara de Cocción en acero Inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Autoreverse en todos los modelos.
- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de Cocción. Fácilmente desmontable.
- El Modelo Touch Screen cuenta con:
  - Generador Atmosférico de Vapor.
  - 1000 programas y 20 fases de Cocción.
  - Función Multi-nivel.
  - Función Multi-Cooking.
  - 8 Velocidades de ventilación y 8 semi-estáticas.
  - Sonda de Corazón multipunto y función Delta T.
  - Sistema de Lavado con detergente por pastillas (3 programas automáticos, uno manual y otro de aclarado).
  - Conexión USB y HACCP.
  - Pantalla capacitiva de 7".
  - Conexión WIFI.
  - Manguera Extraíble.
- 3 Capacidades de 4, 6 y 10 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas 600x400 ó GN1/1.
- Iluminación interna de la cámara e iluminación led en puerta.



	Nº de Bandejas	Distancia entre Bandejas	Ventiladores	Voltaje/Tensión	Potencia Gas	Potencia Eléctrica	Funcionamiento	Peso Neto
Combi con Boiler	Uds.	mm.	Uds. x W.	W - N / Hz.	W	W		Kg.
<b>NX-BTE106-HS</b>	6 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	8.400	Touch Screen	160
<b>NX-BTG106-HS</b>	6 x GN1/1	70	1	230 - 1 - 50	12.000	300	Touch Screen	180
<b>NX-BTE110-HS</b>	10 x GN1/1	70	1	400 - 3 - 50	-	18.000	Touch Screen	200
<b>NX-BTG110-HS</b>	10 x GN1/1	70	1	230 - 1 - 50	16.000	300	Touch Screen	235
<b>NX-BTE120-HS</b>	20 x GN1/1	70	2	400 - 3 - 50	-	40.000	Touch Screen	430

# NEXO

NX-BTE106-HS



NX-BTE120-HS



NX-BTE106-HS

NX-BTG106-HS

NX-BTE110-HS

NX-BTG110-HS

NX-BTE120-HS

Dimensiones	mm.	850 x 820 x 860	850 x 850 x 860	850 x 820 x 1150	850 x 850 x 1150	1000 x 1000 x 1890
P.V.P.	€	<b>10.945 €</b>	<b>12.412 €</b>	<b>14.296 €</b>	<b>16.377 €</b>	<b>24.257 €</b>

# OTROS

## ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Profundidad mm.	P.V.P €
GR1-23		GN2/3 - (355x325)	-	58,70
GRI-11	Rejilla Inox	GN1/1 - (530x325)	-	70,00
GRI-21		GN2/1 - (530x650)	-	137,00
GRI-46		600x400	-	91,70
GRF-23		GN2/3 - (355x325)	-	19,58
GRF-43	Rejilla en Hierro Cromada	460x340	-	21,64
GRF-11		GN1/1 - (530x325)	-	26,78
GRF-46		600x400	-	35,00
TLI-234		GN2/3 - (355x325)	40	74,20
TLI-12		GN1/1 - (530x325)	20	81,41
TLI-14		GN1/1 - (530x325)	40	91,70
TLI-16	Bandeja Inox GN	GN1/1 - (530x325)	60	96,80
TLI-22		GN2/1 - (530x650)	20	140,00
TLI-24		GN2/1 - (530x650)	40	147,30
TLI-26		GN2/1 - (530x650)	60	163,80
TLA-431		460x340	-	37,10
TLA11	Bandeja Aluminio Lisa	GN1/1 - (530x325)	-	42,25
TLA-461		600x400	-	55,65
TLI-12F		GN1/1 - (530x325)	20	108,20
TLI-14F	Bandeja Aluminio Perforada	GN1/1 - (530x325)	40	123,60
TLI16F		GN1/1 - (530x325)	60	140,00
CFP-11	Cestillo Inox Rejilla	GN1/1 - (530x325)	40	155,50
TAN-14	Bnadeja Aluminio Antiadherente	GN1/1 - (530x325)	40	123,60
GRGF-11	Placa Grill	GN1/1 - (530x325)	20	281,00
GRP8-11	Rejilla Inox Pollos	GN1/1 - (530x325)	-	100,90
TBA-46	Bnadeja Baguete Perforada 5 Canales	600x400	-	161,80
DBF	Detergente Líquido (5Kg.)	-	-	194,00
ADD-1200	Filtro de Agua	-	-	1.755,00
C-1200	Cartucho Filtro	-	-	365,50
TST-40	Kit Desagüe con Ventilación	100x100x1000	-	45,33
TST-50		100x100x1000	-	51,50
TG-105	Curva desagüe	100x100x100	-	16,48
TG-106		100x100x100	-	21,62
TL-100	Tubo desagüe (1000mm.)	100x100x100	-	21,62
TL-101		100x100x100	-	26,77



# SOPORTES - ACC. - OPCIONALES



## FAST VALUE

### SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
SO-3-FV85	Soporte	404 / 304	500 x 510 x 850	<b>691</b>
SO-9-FV85		604 / 904	690 x 590 x 850	<b>728</b>
SOT-3-FV85	Soporte con Portarejillas	404 / 304	530 x 490 x 850	<b>980</b>
SOT-9-FV85		604 / 904	610 x 550 x 850	<b>1.035</b>
RT-3-FV85	Kit Portabandejas	SO-3-FV85	600 x 630 x 250	<b>302</b>
RT-9-FV85		SO-9-FV85	600 x 630 x 250	<b>319</b>

### OPCIONALES BAJO PEDIDO

Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	Todos los modelos	-	<b>CONSULTAR</b>

## EASY VALUE

### ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
KDLA	Ducha	Todos los modelos	-	<b>270</b>

### SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
SO-3-EV85	Soporte	304 / 404	550 x 510 x 850	<b>722</b>
SO-9-EV85		904 / 906	690 x 570 x 850	<b>745</b>
SO-9-EV70		910	690 x 570 x 700	<b>818</b>
SCR-31-EV8	Soporte con Estante inferior	304 / 404	550 x 510 x 850	<b>804</b>
SCR-11-EV8		904 / 906	690 x 570 x 850	<b>830</b>
SCR-11-EV7		910	690 x 570 x 700	<b>918</b>
SOT-3-EV85	Soporte con Portarejillas	304 / 404	550 x 510 x 850	<b>1.003</b>
SOT-9-EV85		904 / 906	690 x 570 x 850	<b>1.029</b>
SOT-9-EV70		910	690 x 570 x 700	<b>1.089</b>
SRT-3-EV85	Soporte con Estante y Portarejillas	304 / 404	550 x 510 x 850	<b>1.057</b>
SRT-9-EV85		904 / 906	690 x 570 x 850	<b>1.089</b>
SRT-9-EV70		910	690 x 570 x 700	<b>1.177</b>
RT-3-EV85	Kit Portabandejas	SO-3-EV85	600 x 630 x 250	<b>302</b>
RT-9-EV85		SO-9-EV85	600 x 630 x 250	<b>313</b>
RT-9-EV70		SO-9-EV70	600 x 630 x 250	<b>290</b>

# OTROS

## OPCIONALES BAJO PEDIDO

Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	Todos los modelos	-	<b>CONSULTAR</b>

## EASY QUALITY

### ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
KDLA	Ducha	Todos los modelos	-	<b>270</b>
CFE-PK	Campana con condensador de Vapor	Todos los modelos eléctricos	-	<b>2.138</b>

### SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
SO-NEQ85	Soporte	905 / 907	880 x 610 x 850	<b>895</b>
SO-NEQ70		910	880 x 610 x 700	<b>830</b>
SR-NEQ85	Soporte con Estante inferior	905 / 907	880 x 610 x 850	<b>992</b>
SR-NEQ70		910	880 x 610 x 700	<b>926</b>
SOT-NEQ85	Soporte con Portarejillas	905 / 907	880 x 610 x 850	<b>1.176</b>
SOT-NEQ70		910	880 x 610 x 700	<b>1.080</b>
SRT-NEQ85	Soporte con Estante y Portarejillas	905 / 907	880 x 610 x 850	<b>1.273</b>
SRT-NEQ70		910	880 x 610 x 700	<b>1.188</b>
RT-NEQ85	Kit Portabandejas	EQ8	-	<b>324</b>
RT-NEQ70		EQ7	-	<b>290</b>

## OPCIONALES BAJO PEDIDO

Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	Todos los modelos	-	<b>CONSULTAR</b>



BANDEJA ALUMINIO ACANALADA



BANDEJA ALUMINIO PERFORADA



CUBETA GN1-1

# SOPORTES - ACC. - OPCIONALES



## PLUS KOMPACT

### ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
KDLA	Ducha	Todos los modelos	-	270
FG-31PK	Filtro Antigrasa	304 / 104	-	188
FG2-31PK		307 / 107	-	236
CFE-PK	Campana con condensador de Vapor	Todos los modelos	-	2.105
CFF-PK	Campana de Aspiración con Filtro	Todos los modelos	-	1.603

### SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
SR-31-PK8	Soporte con Estante inferior	304 / 307	490 x 490 x 850	799
SR-11-PK8		104 / 107	490 x 670 x 850	872
SR-11-PK7		111	490 x 670 x 700	852
SRT-31-PK8	Soporte con Estante y Portarejillas	304 / 307	490 x 490 x 850	1.068
SRT-11-PK8		104 / 107	490 x 670 x 850	1.177
SRT-11-PK7		111	490 x 670 x 700	1.134
RT-31-PK8	Kit Portabandejas	SR-31-PK8	-	302
RT-17-PK8		SR-11-PK8	-	344
RT-17-PK7		SR-11-PK7	-	313

### OPCIONALES BAJO PEDIDO

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
-	Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	104	-	300
-		107 - 307	-	300
-		111	-	403

# OTROS

## PLUS GASTRO

### ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
KDLA	Ducha	Todos los modelos	-	270
FG-31PK	Sonda al Corazón Ø 2mm.	PG-SP/DT	-	216
FG2-31PK	Sonda al Corazón Multipunto	PG-DT	-	540
CFE-PK	Campana con condensador de Vapor	106-107-110 (M. Eléc.)	-	2.030
CFF-PK		120 (M. Eléc.)	-	2.277

### SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	P.V.P €
SR-PG80	Soporte con Estante inferior	106-107	949
SR-PG70		110	918
SRT-PG80	Soporte con Estante y Portarejillas	106-107	1.262
SRT-PG70		110	1.188
RT-PG80	Kit Portabandejas	SR-PG80	290
RT-PG70		SR-PG70	259
SPG-110	Estructura Portarrejillas Extraible	-	872
CSPG1	Carro para Estructura portarrejillas extraible	-	1.134
CFG-120	Carro portarrejillas 20GN2/1	120	2.030
CFG-920	Carro portarrejillas 20 x GN2/1 + (600x400)	-	2.288
CFG-616	Carro portarrejillas 16 x (600x400)	-	2.030

### OPCIONALES BAJO PEDIDO

Código	Descripción	Modelos	P.V.P €
-		106	253
-	Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	110	338
-		120	830
-		106	543
-	Kit de lavado con ducha extraible	107	543
-		110	543
KDLR		210	543
PC-106PG		106	540
PC-107PG	Puerta con cierre a la Dcha.	107	540
PC-110PG		110	540
PC-120PG		120	745



# SOPORTES - ACC. - OPCIONALES



## PLUS BAKERY

### ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	P.V.P €
KDLA	Ducha	Todos los modelos	270
SCN	Sonda al Corazón Ø 2mm.	PB-SP/DT	216
SCM-T	Sonda al Corazón Multipunto	PB-DT	540
CFE-PB1	Campana con Filtro y condensador de Vapor	Todos los modelos	2.255
CFF-PB1	Campana con Filtro	Todos los modelos	1.845

### SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	P.V.P €
SR-PB80	Soporte con Estante inferior	904-906	1.046
SR-PB70		910	1.015
SRT-PB80	Soporte con Estante y Portarejillas	904-906	1.295
SRT-PB70		910	1.273
RT-PB80	Kit Portabandejas	SR-PB80	270
RT-PB70		SR-PB80	290
SML-PBT	Simulador	PB-DT	1.285
SML-PBP		PB-SP	852

### OPCIONALES BAJO PEDIDO

Código	Descripción	Modelos	P.V.P €
-	Paso reducido a 67mm.	De 4 a 5 niveles - 904	CONSULTAR
-		De 6 a 7 niveles - 906	CONSULTAR
-		De 10 a 12 niveles - 910	CONSULTAR
-	Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	Todos los Modelos	CONSULTAR
-	Estructura Extraíble Portabandejas (Incluye Estructura modelo SPT-110NX)	110	CONSULTAR
KDLR	Ahumador	Todos los Modelos	543
PC-904PB	Puerta con cierre a la Dcha.	904	540
PC-906PB		906	540
PC-910PB		9010	540

# OTROS

## NEXO

### ACCESORIOS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
SCV-T	Sonda al Corazón Ø 2mm.	Todos los modelos	-	313
SCM-T	Sonda al Corazón Multipunto	Todos los modelos	-	540
CFF-NX1	Campana con Filtro	106-110	-	1.845
CFF-NX120		120	-	2.052
CFE-NX1	Campana con Filtro y condensador de Vapor	106-110	-	2.256
CFE-NX120		120	-	2.505

### SOPORTES Y CARROS

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
SR-1-NX80	Soporte con Estante inferior	106	840x670x850	1.046
SR-1-NX70		110	840x950x200	1.015
SRT-1-NX80	Soporte con Estante y Portarejillas	106	670x950x350	1.295
SRT-1-NX70		110	670x950x350	1.273
RT-1-NX80	Kit Portabandejas	102	600x630x250	290
RT-1-NX70		110	600x630x250	270
SPG-110NX	Soporte Portabandekas Extraible	110	-	1.020
CSNX1	Carro para Estructura Portabandejas Extraible	110	-	1.245
CFG-120NX	Carro Portabandejas 20xGNI/1 (sep. 65mm)	120	510x920x1730	2.322
MT-120NX	Cubierta Termica Carro	120	-	1.765

### OPCIONALES BAJO PEDIDO

Código	Descripción	Modelos	Dimensiones mm.	P.V.P €
-		NX-BTE106-HS	-	253
-	Alimentación Eléctrica Especial 230V - 3N	NX-BTE110-HS	-	338
-		NX-BTE120-HS	-	830
-	Estructura Extraible Portabandejas (Incluye Estructura modelo SPT-110NX)	110	-	998
SMK-00	Ahumador	Todos los Modelos	-	319
PC-106NX	Puerta con cierre a la izq.	106	-	566
PC-110NX		110	-	566

# + COMPACT PLUS



## Hornos compactos

El horno Compact le ofrece todas las ventajas del horno compacto, con las máximas prestaciones y flexibilidad.

El objetivo es poder instalar en cualquier local un horno mixto profesional con un consumo energético reducido, pero con unas prestaciones culinarias máximas.

6 GN 1/1



530 mm



Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1



Esta versión de horno incluye todas las ventajas del **control electrónico SofTouch** y la **función de lavado**. Es un horno de última tecnología, diseñado para obtener una alta productividad, que permite una gran flexibilidad y que utiliza el mínimo espacio en nuestra cocina.

## Panel de control Compact Plus+

Las prestaciones del sistema SofTouch son innumerables y nos permite controlar el horno de manera manual es decir sencilla y rápidamente, o emplear todo el recetario creado por nosotros, editable y personalizable.

Ciclos de cocción manuales o automatizados, hasta con 6 fases de cocción diferenciadas, memorización de programas gracias a un sistema de control Soft Touch intuitivo y completo.

Una versatilidad sin límites, grandes prestaciones en espacios reducidos.

La tecnología al servicio del Chef, múltiples programaciones, recetarios, sistema multicook o sistema AllOnTime, para que todo esté bajo control y nos concentremos en las recetas y el cliente.

Sistema con panel de control digital, con opciones de recetario editable, cocción, regeneración, mantenimiento y fermentación. Además de 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.

Incluye 99 programas con 6 fases de cocción cada programa.



## Sistema SofTouch



New

## Compact Plus+

- Con el sistema "Clima Control" el horno adaptará el clima perfecto en la cámara de cocción consiguiendo el acabado deseado en el alimento sin necesidad de seleccionar modos de cocción previamente. Elimine complejos procesos de elaboración de recetas, elija tiempo, temperatura, humedad y este sistema hará el resto.
- La función de **Lavado Automático** incluye 3 ciclos de lavado, en función del nivel de suciedad.
- Velocidad del **Ventilador Regulable**, de 10 velocidades, para cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, y además con la bidireccionalidad del ventilador se obtiene una uniformidad perfecta en la cocción.
- El sistema **Steam Control** controla de forma precisa la humedad en el interior de la cámara, extrayendo vapor de forma muy controlada del interior de la cámara con el fin de obtener el grado de humedad seleccionado independientemente de las condiciones de carga del horno. Obtener dorados uniformes, asados de carne perfectos, gratinados, etc. ya no va a ser un problema.
- Gracias a la **Cocción ΔT** el diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción está asegurada obteniendo cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.

- Con la **Sonda Multipunto**, conseguimos siempre ese punto de cocción deseado gracias a la lectura y el control preciso de la temperatura en 3 puntos en el interior del alimento sin importar el tamaño del mismo.
- Para cocciones **Sous-Vide**, la sonda de vacío de tan sólo 1,5 mm de diámetro, permite controlar la temperatura de cocción en el interior del producto sin romper el proceso de vacío. Además, el control SoftTouch asegura unas cocciones precisas a baja temperatura.
- Con la programación por **Fases de Cocción** podrá configurar las cocciones a temperaturas y humedades diferentes en un mismo ciclo de cocción. Por ejemplo, en una primera fase se puede cocinar el alimento para conservar su jugosidad y luego dorar o gratinar al final de este proceso.
- El **Sistema Multisteps** permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos. A medida que las bandejas están listas el sistema nos avisa.
- El **Sistema AllOnTime** nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, finalizando su cocción al mismo tiempo. El horno nos indica cuando introducir cada bandeja y el resultado es la finalización de todos los platos al mismo tiempo.



HCC-611-D-T



HCC-1011-D-T

## Compact Plus+

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HCC-611-D-T	<b>19077848</b>	6 GN 1/1	7200	385 x 560 x 385	530 x 795 x 665	400/3N - 50-60 Hz	<b>6.331,00</b>
HCC-1011-D-T	<b>19077849</b>	10 GN 1/1	11400	385 x 560 x 605	530 x 795 x 885	400/3N - 50-60 Hz	<b>7.173,00</b>



# COMPACT

## Hornos compactos

La gama Compact de edenox es la solución perfecta para aquellos locales que disponen de un mínimo espacio y exigen máximas prestaciones.

Espacio reducido, eso es lo que significa Compact, reducir la superficie ocupada por el horno en vertical y aprovechar al máximo todos los espacios.

Flexibilidad, para tener éxito en la cocina, para disponer de un horno de convección de última generación en un espacio reducido. Tecnología y fácil manejo con el control manual, para centrarse en lo que realmente importa, nuestros clientes.

6 GN 1/1



530 mm

Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1



Soluciones únicas, innovadoras y adaptadas a los nuevos tiempos, que facilitan el trabajo diario, aportan comodidad y ahorro energético.

## Compact

- Totalmente compatible con recipientes y accesorios 1/1 GN. Dos modelos disponibles 6 GN-1/1 y 10 GN- 1/1
- Un tamaño de horno reducido, de 53 cm de ancho que ofrece máximo rendimiento y extraordinaria eficiencia energética.
- El panel de control digital es muy intuitivo y permite realizar la mayoría de operaciones diarias rápida y cómodamente. Nos permite regular la temperatura, el tiempo y la humedad. Incluye un pulsador para vaporización directa que permite regular la humedad de 0 a 100%.
- El control del tiempo de cocción se realiza mediante un temporizador que permite trabajar en modo continuo o de 0 -120 minutos.
- Diseño innovador, que combina acero inoxidable y cristal, sin cantos salientes, moderno, con asa ergonómica para un trabajo rápido y cómodo. El vidrio es abatible para una fácil limpieza. Y la iluminación de la cámara es tipo led.

- Vapor generado por tecnología de inyección para una excepcional eficiencia y sin pérdidas energéticas.
- La reducida potencia conectada proporciona un ahorro durante la instalación y en horas punta.
- Excelente robustez, hornos profesionales de calidad.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Control de tiro manual.
- Motor de doble velocidad.



HCC-611-A-T



HCC-1011-A-T

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HCC-611-A-T	<b>19077845</b>	6 GN 1/1	7200	385 x 560 x 385	530 x 795 x 665	400/3N - 50-60 Hz	<b>4.056,00</b>
HCC-1011-A-T	<b>19077847</b>	10 GN 1/1	11400	385 x 560 x 605	530 x 795 x 885	400/3N - 50-60 Hz	<b>4.741,00</b>

## Accesorios para hornos



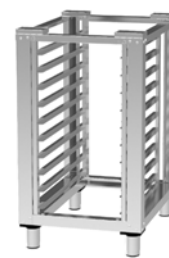
SH-0-11-2



SH-0-11-4



SH-7-11



SH-19-11

## Soportes para hornos

Modelo	Referencia	Para	Niveles	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
SH-0-11-2	<b>19081016</b>	HCC-611 / HCC-1011	0	700 x 495 x 200	<b>556,00</b>
SH-0-11-4	<b>19081017</b>	HCC-611 / HCC-1011	0	700 x 495 x 400	<b>635,00</b>
SH-7-11	<b>19081018</b>	HCC-611 / HCC-1011	7	700 x 495 x 650	<b>814,00</b>
SH-10-11	<b>19081019</b>	HCC-611 / HCC-1011	10	700 x 495 x 850	<b>911,00</b>

## Accesorios para hornos

Modelo	Referencia	Para	Tipo	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
KDV-HCC	<b>19081040</b>	HCC-611 / HCC-1011	Kit condensador vapores	530 x 475 x 235	<b>809,00</b>
KS-HCC	<b>19081041</b>	HCC-611 / HCC-1011	Kit superposición hornos	530 x 795 x 80	<b>556,00</b>
KPI-HCC	<b>19081042</b>	HCC-611 / HCC-1011	Kit primera instalación KPI-HCC	-	<b>247,00</b>

## Horno de baja temperatura - Horno a convección

### Horno de baja temperatura

- El horno regenerador edenox se utiliza para cocinar a baja temperatura, con cocciones más largas, pero también es perfecto para mantener la comida lista para servir, para regenerar o para utilizar con comida congelada. Para obtener el resultado deseado todo el proceso puede ser ajustado y controlado con mucha precisión.
- La cocción lenta a baja temperatura es una tendencia contemporánea. La carne se cocina a una temperatura muy baja y ajustada con precisión durante mucho tiempo. De esta manera se puede lograr una cocción perfecta y una mínima pérdida de peso de los alimentos. Con este tipo de preparación de alimentos, la comida se puede mantener a la temperatura ideal y con una calidad perfecta durante horas.
- El horno edenox de baja temperatura es capaz de preparar, regenerar o mantener listo para servir cualquier tipo de comida. Incorporada sonda de temperatura para un control preciso de la temperatura en el corazón del producto y respiraderos ajustables para una mayor precisión del proceso de cocción. Para la regeneración del producto en el propio lugar de cocción, incorpora asas para el transporte



HBT-311.



Respiraderos ajustables para una mayor precisión del proceso de cocción.



3 niveles de bandejas GN 1/1 o para bandejas de panadería 600x400 mm.



Control digital de la temperatura y del tiempo de funcionamiento.



Asas en los laterales del horno para facilitar su transporte.

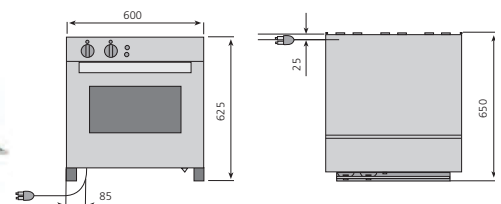
Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo	Medidas totales (mm)	Nº de bandejas	P.V.P. Euros €
HBT-311	<b>19067275</b>	69	1250	30-120 °C	497 x 691 x 415	3	<b>1.657,00</b>



HC-60

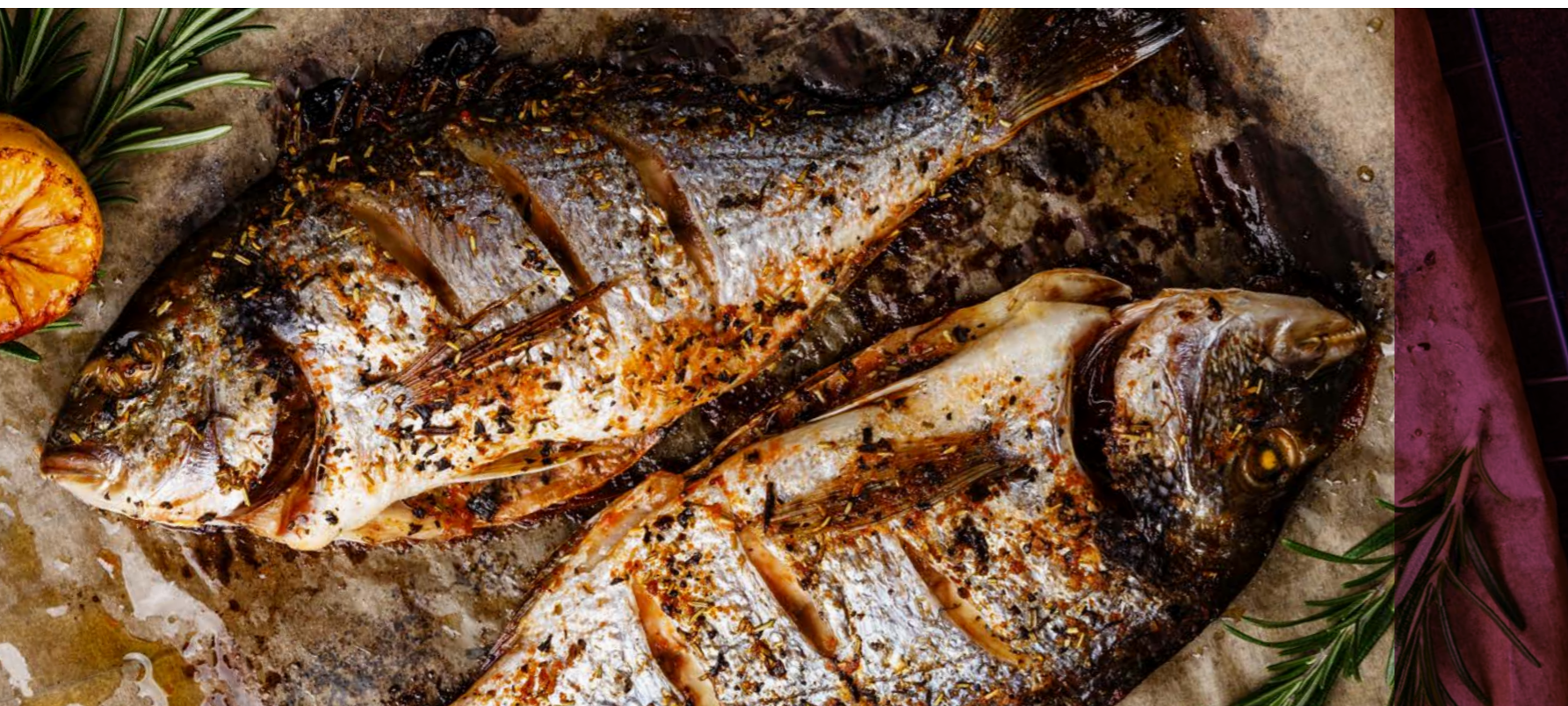
### Horno a convección

- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Cocción rápida y uniforme.
- Facilidad de uso y limpieza.
- Los paneles interiores son extraíbles para su limpieza.
- El doble vidrio panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.
- Incorpora sistema de ventilación para evitar cocciones demasiado húmedas.
- Iluminación interna.
- Regulación termostática hasta 275 °C.
- Temporizador contador desde 0 a 120 minutos.
- Dotación de 2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio (440 x 330 x 20 mm).



Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-60	<b>19002915</b>	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 °C	2,5	220/1N - 50/60 Hz	<b>1.305,00</b>





# Hornos a convección

Hornos eficientes y versátiles creados para optimizar las tareas diarias y la preparación de las recetas más complejas y delicadas.

## La gama

Diversas capacidades para varias medidas de bandejas: desde el modelo Snack, capaz de albergar 4 niveles de 42.9 cm x 34.5 cm, sin olvidar los modelos pensados para bandejas GN 1/1 y la pastelería 60x40.

Además, y para completar tu negocio, escoge la fermentadora que mejor encaje con tu actividad.

## LAS PRESTACIONES

### Versión Snack

#### EKF423P

Cocción rápida con excelentes resultados. Diseñado para pequeños bares y pastelerías que no quieren comprometer la calidad de producción, utilizando un aparato compacto.

### Versión Gastronomía

#### EKF411

Ideal para pequeños restaurantes y delicatessen. Permitirá calentar sus platos más delicados, con un mínimo consumo de energía. El sistema de ventilador bidireccional favorece una cocción perfectamente uniforme.

#### EKF411UD

Uso práctico y calidad. Calienta los alimentos y además también se puede utilizar para preparar recetas rápidas y simples: es el aliado perfecto para pequeñas cocinas. Resultados profesionales y optimización del tiempo: compacto y fácil de usar, te permite personalizar cada receta en función de los requisitos de cocción individual, aprovechando la opción de vapor directo.

#### MKF711S

Diseñado para delicatessen de tamaño mediano. Rendimiento profesional con dimensiones reducidas. Pasta al horno, asados de carne, pescado o pollo, así como platos particularmente delicados, como postres de restaurante y carnes que necesitan cocción lenta. Con la opción de vapor directo, puede personalizar la forma de cocinar en cada plato.

### Versión Pastelería

#### EKF464

Diseñado para pequeños negocios de pastelería y panaderías.. Adecuado para cualquier espacio, grande o pequeño. Útil para preparar sándwiches y pasteles, incluso de la variedad congelada.

#### EFK464UD





Pequeña panadería o pastelería. Consigue croissants perfectos pero también es el aliado perfecto para calentar y revivir la fragancia del pan congelado: su hábitat natural es la pequeña panadería o pastelería donde el espacio es inevitablemente lo que prima. A pesar de su diseño compacto y uso infalible, con su opción de vapor directo que le permite personalizar cada receta basada en los requisitos de horneado individual, le recompensará con resultados profesionales, manteniendo el tiempo de cocción y ahorrando energía.

#### MKF 664 S

Horno de convección para 6 bandejas de 600 x 400 mm, panel electromecánico. La calidad incluida en un horno simple y de alto rendimiento con clasificación de protección IPX4 y un bloque puerta a 60 °, 90 °, 120 ° y 180 ° de apertura.



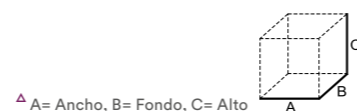
# EKF / EKL

Código	Modelo	Dimensiones <sup>A</sup> (AxBxC) cm	Vol./Peso m <sup>3</sup> /kg
<b>VERSIÓN SNACK</b>			
 7LGI0081	EKF423P	59x69,5x59 4x(42,9x34,5)	0,24/33
<b>VERSIÓN GASTRONOMÍA</b>			
7LGI0085	EKF411	78,4x75,2x63,4 4x(GN 1/1)	0,37/50,4
 7LGI0086	EKF411UD con inversor de giro	78,4x75,2x63,4 4x(GN 1/1)	0,37/58
7LGI0051	MKF 711 S con inversor de giro	73 X 85,5 X 85 7x(GN 1/1)	0,71/96,4
<b>VERSIÓN PASTELERÍA</b>			
 7LGI0082	EKF464	78,4x75,2x63,4 4x(60X40)	0,37/50,4
7LGI0083	EKF464UD con inversor de giro	78,4x75,2x63,4 4x(60X40)	0,37/58
 7LGI0052	MKF 664 S con inversor de giro	85 X 104,1 X 85 6x(60X40)	0,71/96,4

Gas kW	P 230-1N 50 Hz kW	P 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	2,8	-	740
-	3,4	-	1.500
-	-	6,4	1.985
-	-	10,4	3.780
-	3,4	-	1.505
-	-	6,4	1.985
-	-	10,4	3.780

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Hornos eléctricos de convección disponibles en versión Snack, Gastronomía y Pastelería.
- Revestimiento exterior en acero inoxidable.
- El modelo EFK423P tiene dimensiones reducidas que permiten utilizarlo en una barra de bar para calentar pizzas y otros platos congelados. Especialmente apto para la cocción de brioche.
- Los modelos "UD" con humidificación directa e inversor de giro los convierten en hornos altamente profesionales ya que la presencia inmediata de humedad en la cámara de cocción garantiza aumentar la calidad de los platos.



\* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.



# Easy Air

Amplia gama de hornos profesionales con las prestaciones necesarias para facilitar el día a día de tu cocina.

## LAS PRESTACIONES

### EasyService level control cooking

#### Easy Service Rack Control

Permite la cocción de distintos alimentos al mismo tiempo en diversos niveles. Además, con Easy Service, una nueva función del Rack Control, es posible servir todos los platos al mismo tiempo.

### OneTouch

#### Tecnología intuitiva

El horno ofrece la posibilidad de memorizar 9 programas de cocción (entre las recetas precargadas por Giorik o personalizadas por el usuario) y activarlas desde la pantalla OneTouch con un simple toque.

#### Regulación de humedad

Permite monitorizar de forma constante la situación climática dentro de la cámara de cocción e intervenir rápidamente para mantener el nivel de hidratación correcta.

#### Evacuación de la humedad

Una válvula de mariposa permite extraer el exceso de humedad de la cámara de forma rápida. La válvula sólo se abre cuando es necesario, y elimina así, pérdidas de calor inútiles.

#### Sistema de lavado

Disponibles para los modelos TouchScreen (W). Este sistema prevé 3 programas de lavado automático: soft, normal y hard. Garantiza la máxima higiene de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.

## LA GAMA

### Easy Air Touch Screen

Pantalla de 5" con diseño innovador con programas de cocción precargados y posibilidad de cargar mediante USB. Programas con 9 fases de cocción, regulación de la humedad relativa en cámara, 3 velocidades de ventilación, cocción con sonda corazón y cocción a baja temperatura.

### Easy Air electromecánicos

En tres versiones distintas: convección sin humidificador, convección con humidificador y dos velocidades, mixto convección/vapor con humidificador y dos velocidades.



### Easy Air para la pastelería

Easy Air monta separadores bivalentes GN 1/1 y EN 600x400 (con intereje de 74 mm) sustituibles con separadores EN 600x400 con intereje de 80 mm, ideales para la pastelería. La uniformidad de la cocción está garantizada por un ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación. La versión touch screen integra, asimismo, los principales programas de cocción de pan y pastelería.



### Easy Air para gastronomía








Easy Air es también perfecto para la gastronomía gracias a la posibilidad de cocinar con convección, con vapor y con ciclo mixto convección/vapor además de ahumado. Gracias a la función mantenimiento/maduración, permite además la cocción lenta de asados de gran tamaño.



# EASY AIR

## CONTROL ELECTROMECAÁNICO SIN HUMIDIFICACIÓN

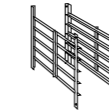


Código	Modelo	Dimensiones <sup>A</sup> (AxBxC) cm	Vol./Peso m <sup>3</sup> /kg	Gas kW	P 230-1N P 400-3N 50Hz 50Hz		PVP €
					60 Hz opcional kW	60 Hz opcional kW	
 ⚡ 7LGK1223	EME523	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53			3,3	2.650
 ⚡ 7LGK1224	EME5	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3	2.935
 7LGK1225	EMG5	87x79x72 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3		4.850
 ⚡ 7LGK1226	EME7	87x75x82 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6	3.925
 7LGK1227	EMG7	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6		5.160
 ⚡ 7LGK1228	EME10	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6	4.450
 7LGK1229	EMG10	87x79x108 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6		5.845

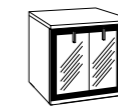
• Todos los modelos a gas vienen preparados para gas butano/GLP y disponen de inyectores para gas natural.



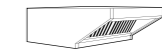
Soporte



Guías

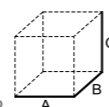


Fermentadoras



Campana

---	---	7LGK1230 / CL600 60x60x89 h 1.174 €	---
⌚ 7LGK9620 TSP0500 83x57x85 h 600 €	⌚ 7LGK9640 2017691 405 €	7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	⌚ 7LGK9154 7080516 1.385 €
---	---	7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 600 €	7LGK9645 2017692 405 €	7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	⌚ 7LGK9154 7080516 1.385 €
---	---	7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 600 €	7LGK9645 2017692 405 €	7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	⌚ 7LGK9154 7080516 1.385 €
---	---	7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	---










<sup>A</sup> A= Ancho, B= Fondo, C= Alto

\* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

# EASY AIR

## CONTROL ELECTROMECÁNICO - DOS VELOCIDADES CON HUMIDIFICACIÓN

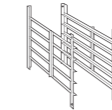


Código	Modelo	Dimensiones <sup>A</sup> (AxBxC) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	P 230-1N P 400-3N 50Hz 50Hz		PVP €
					60 Hz opcional kW	60 Hz opcional kW	
 7LGK1233	EME5232	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53			3,3	2.855
 7LGK1235	EME52	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3	3.225
 7LGK1237	EMG52	87x79x72 5x(GN W1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3		4.980
 7LGK1238	EME72	87x75x66 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6	4.270
 7LGK1240	EMG72	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6		5.505
 7LGK1241	EME102	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6	4.785
 7LGK1243	EMG102	87x79x108 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6		6.325

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas butano/GLP y disponen de inyectores para gas natural.  
Consulta con tu comercial modelos potenciados para pastelería:



Soporte



Guías



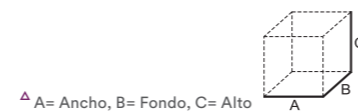
Cámara de reposo



Campana

---	---	7LGK1230 / CL600 60x60x89 h 1.174 €	---
⌚ 7LGK9620 TSP0500 83x57x85 h 610 €	⌚ 7LGK9640 2017691 410 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 €	⌚ 7LGK9154 7080516 1.410 €
		7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 610 €	7LGK9645 2017692 410 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 €	⌚ 7LGK9154 7080516 1.410 €
		7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 610 €	7LGK9645 2017692 410 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 €	⌚ 7LGK9154 7080516 1.410 €
		7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	---

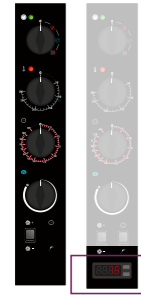
Campana de condensación bajo pedido. Consulta con tu comercial.



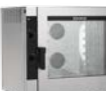
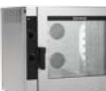







# EASY AIR

## CONTROL ELECTROMECÁNICO - DOS VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR



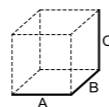
Código	Modelo	Dimensiones <sup>A</sup> (AxBxC) cm	Vol./Peso m <sup>3</sup> /kg	Gas kW	60 Hz opcional		PVP €
					P 230-1N 50Hz	P 400-3N 50Hz	
 ⚡ ⌚ 7LGK1244	ECE5232	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53			3,3	3.630
 ⚡ 7LGK1248	ECE52	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3	3.845
 🔥 7LGK1252	ECG52	87x79x72 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5		0,3	5.545
 ⚡ ⌚ 7LGK1254	ECE72	87x75x82 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6	4.935
 🔥 ⌚ 7LGK1258	ECG72	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16		0,6	6.320
 ⚡ 7LGK1260	ECE102	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6	5.620
 🔥 7LGK1264	ECG102	87x79x108 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19		0,6	7.115

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas butano/GLP y disponen de inyectores para gas natural.

Modelos bajo pedido. Consulta con tu comercial:

**X:** Versión potenciada  
**S:** Versión con sonda de aguja

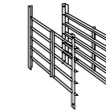
🌀🌀🌀 : Versión potenciada con 3 ventiladores



<sup>A</sup> A= Ancho, B= Fondo, C= Alto



Soporte



Guías



Campana

---	---	---
⌚ 7LGK9620 TSP0500 83x57x85 h 600 €	⌚ 7LGK9640 2017691 405 €	⌚ 7LGK9154 7080516 1.385 €
---	---	---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 600 €	7LGK9645 2017692 405 €	⌚ 7LGK9154 7080516 1.385 €
---	---	---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 600 €	7LGK9645 2017692 405 €	⌚ 7LGK9154 7080516 1.385 €
---	---	---

Campana de condensación bajo pedido. Consulta con tu comercial.

# MOVAIR

## Una versatilidad incomparable



### MovAir para pastelería

MovAir incorpora una configuración bivalente GN 1/1 y EN 600x400 para las bandejas, con un espacio intermedio de 74 mm entre cada una, que se puede sustituir por una configuración EN 600x400 con espacio intermedio de 80 mm, ideal para trabajos de repostería. El ventilador con tres velocidades e inversión automática de la rotación garantiza una cocción uniforme.

Además, el horno incluye los principales programas de cocción de pan y repostería.

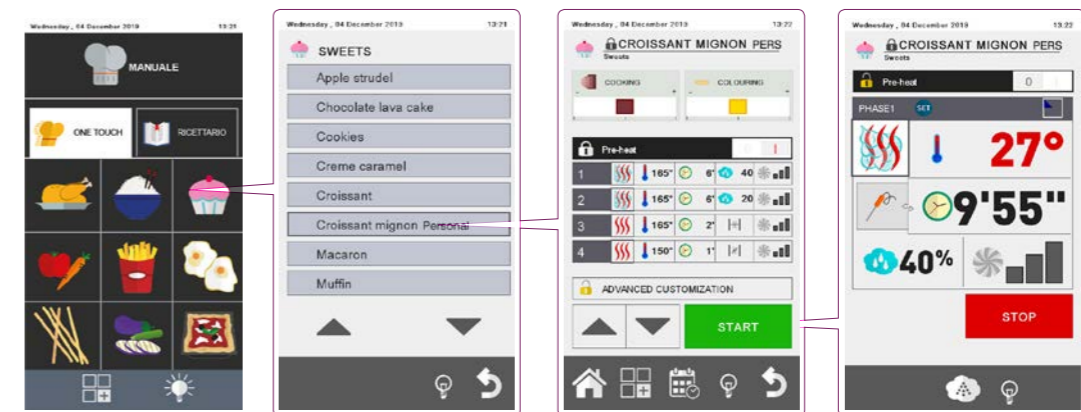
### MovAir para gastronomía

Las modalidades de cocción de convección, al vapor, mixta (convección y vapor) y ahumado hacen que MovAir también resulte perfecto para trabajos de gastronomía. Asimismo, la función de mantenimiento/maduración permite cocinar asados voluminosos a baja temperatura.

El panel de control táctil altamente intuitivo permite iniciar rápidamente los programas de cocción preconfigurados.

### RECIPES TUNER: Programación intuitiva

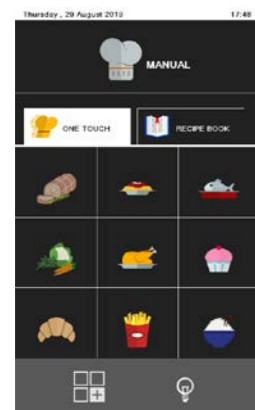
La función Recipe Tuner permite elegir el nivel de cocción, tostado, humedad y fermentación deseado. Una vez seleccionado, el horno regula todos los parámetros de cocción necesarios de forma autónoma.



### Recetas personalizables

Para facilitar el trabajo en la cocina, la memoria del horno incluye cientos de recetas creadas por los chefs de Giorik listas para utilizar. Sin embargo, todas ellas se pueden personalizar y guardar en función de las preferencias del usuario de MovAir. Además, el puerto USB permite exportar e importar miles de elaboraciones de forma fácil y rápida.

# MOVAIR



## Pantalla táctil de 7"

La pantalla de 7" con control táctil, gráficos intuitivos y diseño innovador permite seleccionar programas de cocción preconfigurados, cargar recetas a través de una memoria USB, utilizar programas con nueve fases de cocción, regular la humedad relativa de la cámara, elegir entre tres velocidades de ventilación diferentes, cocinar con sonda térmica y realizar cocciones a baja temperatura con la función Delta T.

## Mando

Todos los detalles del nuevo MovAir han sido sumamente cuidados para facilitar al máximo su uso incluso en las instalaciones hoteleras más modernas. El mando giratorio integrado ha sido específicamente diseñado para optimizar los procesos de trabajo.



## Control remoto

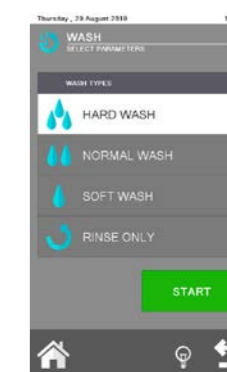
Active la conexión Wi-Fi incluida de serie en el dispositivo y siga las indicaciones de registro. Giorik Cloud es una plataforma fácil de programar y aún más fácil de utilizar que resulta perfecta para gestionar el equipo.

Gracias a la asistencia remota, los técnicos de Giorik pueden controlar y gestionar a distancia los datos más importantes de la máquina.

## Lavado automático

Existe un sistema de lavado automático de la cámara del horno (modelos W). En él se pueden encontrar cuatro programas de lavado que se adaptan a necesidades concretas: suave, normal, intenso y enjuague.

El lavado automático garantiza el máximo nivel de higiene dentro de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.



## Luces LED

Las nuevas luces LED, situadas en el lado contrario al panel de control, ofrecen una iluminación uniforme del interior del horno que permite el control continuo de la cocción y el sellado completo de la cámara.

Modelo L: LED a la izquierda  
Modelo R: LED a la derecha



## Conectores

Los conectores de la sonda térmica y del USB están ocultos bajo el panel de control para reducir al máximo el tamaño del equipo. La nueva toma para la sonda térmica, idéntica a la de los hornos Kore, garantiza unas prestaciones excelentes. El diseño en T de la empuñadura previene roturas de la varilla ocasionadas por una extracción incorrecta.

La sonda multipoint está disponible bajo petición.

## Bisagras regulables

Para facilitar aún más el uso del horno, ahora es posible regular las bisagras de la puerta para ajustarla sobre la marcha.



## OneTouch

El usuario puede poner en marcha sus recetas favoritas con un solo gesto, lo cual le permite ahorrar una gran cantidad de tiempo. Además, es posible memorizar hasta nueve programas de cocción, ya sean los que vienen preconfigurados por Giorik o los que se hayan creado *ad hoc* en el establecimiento de destino con parámetros personalizados. Todos ellos se pueden activar directamente desde la pantalla de One Touch con un simple toque.

## EasyService level control cooking

Rack Control permite cocinar diferentes platos de forma simultánea en varios niveles. Además, la opción EasyService ofrece la posibilidad de servir todos los platos al mismo tiempo.



## Siempre conectado

Todos nuestros hornos incluyen un dispositivo de serie que activa la conectividad para que Cloud Giorik reconozca el equipo. Esto permite obtener los datos necesarios para analizar parámetros y posibles errores de la máquina incluso de forma remota. Además, la conexión al sistema Cloud permite actualizar el software de los hornos en tiempo real.



## Control de la humedad

El exclusivo sistema de control de la humedad permite monitorizar constantemente las condiciones climáticas del interior de la cámara de cocción para intervenir rápidamente cuando sea necesario y mantener un grado de hidratación adecuado en todo momento.

La humedad se evacúa a través de una válvula de mariposa encargada de extraer completamente el excedente de forma rápida gracias a un sistema de aspiración de aire.

# MOVAIR

## CONTROL TOUCH-SCREEN CON VAPOR DIRECTO



Código	Modelo	Dimensiones <sup>Δ</sup> (AxBxC) mm	P 230-1N	P 400-3N	Gas	PVP €
			50Hz kW	50Hz kW		
⚡ 7LGK0172 / MTE523_R	5GN 2/3	637X692X657	3,3	-	-	4.945
⚡ 7LGK0173 / MTE523W_R			-	-	-	5.710
⚡ 7LGK0174 / MTE523X_R			-	4,8	-	4.980
⚡ 7LGK0175 / MTE523XW_R			-	-	-	5.730
⚡ 7LGK0176 / MTE5_R	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X657	-	6,3	-	5.300
⚡ 7LGK0177 / MTE5W_R			-	-	-	6.075
⚡ 7LGK0178 / MTE5X_R			-	7,7	-	5.320
⚡ 7LGK0179 / MTE5XW_R			-	-	-	6.085
🔥 7LGK0180 / MTG5_R	907X752X717	907X752X717	0,3	-	9,5	7.410
🔥 7LGK0181 / MTG5W_R			-	-	-	8.185
⚡ 7LGK0182 / MTE7_R	7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X837	-	9,6	-	6.910
⚡ 7LGK0183 / MTE7W_R			-	-	-	7.670
⚡ 7LGK0184 / MTE7X_R			-	-	-	7.605
⚡ 7LGK0185 / MTE7XW_R			-	12,6	-	8.440
🔥 7LGK0186 / MTG7_R	907X752X897	907X752X897	0,6	-	16	8.005
🔥 7LGK0187 / MTG7W_R			-	-	-	8.890
⚡ 7LGK0188 / MTE10_R	10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1037	-	12,6	-	7.415 €
⚡ 7LGK0189 / MTE10W_R			-	-	-	8.180
⚡ 7LGK0190 / MTE10X_R			-	-	-	7.555
⚡ 7LGK0191 / MTE10XW_R			-	17,3	-	8.310
🔥 7LGK0192 / MTG10_R	907X752X1097	907X752X1097	0,6	-	19	9.670
🔥 7LGK0193 / MTG10W_R			-	-	-	10.435

Se aconseja obtener la sonda corazón para darle el máximo rendimiento a tu horno.

W - Lavado automático

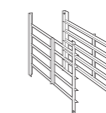
X: Versión potenciada

🌀🌀🌀 : Versión potenciada con 3 ventiladores

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)



Soporte



Guías



Sonda corazón

----	----	7LGK9243 6000124 201€
------	------	-----------------------------

7LGK9620 TSP0500 500€	7LGK9640 2017691 520€	7LGK9243 6000124 201€
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

7LGK9625 TSP1000 750€	7LGK9645 2017692 520€	7LGK9243 6000124 201€
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

7LGK9625 TSP1000 750€	7LGK9645 2017692 520€	7LGK9243 6000124 201€
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------





# Steambox

La mayor tecnología en hornos profesionales para tu cocina

### El vapor inteligente

Gracias a un innovador sistema patentado por Giorik, en el horno STEAMBOX conviven dos métodos de producción del vapor: el vapor generado mediante CALDERA y la velocidad del vapor de modo INSTANT. Las ventajas de este sistema se miden en RAPIDEZ, CALIDAD, EFICIENCIA y AHORRO.

### Eficiencia

Tanto en fase de precalentamiento como de funcionamiento, STEAMBOX tiene tiempos de puesta a punto y de reanudación inferiores a la media.

### Ahorro

STEAMBOX tiene un generador de vapor de medidas reducidas respecto a los hornos mixtos tradicionales, que logra reducir el consumo sin comprometer el rendimiento. Además todas las versiones disponen de un control de recorte de la potencia del horno que permite una regulación precisa de las temperaturas y un importante ahorro energético.

### Tiempos y consumo

Con este sistema, los tiempos de cocción (precalentamiento + cocción) son decididamente más bajos respecto a los de hornos que utilizan el tradicional sistema "atmosférico" (-40% aprox.) y lo mismo ocurre con el consumo (-50% aprox.)



### El hábitat climático perfecto

El sistema de control de humedad MeteoSystem permite calibrar el consumo de agua y optimizar la producción de vapor de acuerdo a las necesidades reales de cocción, evitando así desperdicios innecesarios.

### steam tuner

#### La modulación del vapor

No solo es posible calibrar la cantidad de vapor, sino también la calidad. El sistema SteamTuner permite modular el nivel de hidratación del vapor ajustando el grado de sequedad o humedad en base al tipo de cocción.



# STEAMBOX EVOLUTION H



## CONTROL TOUCH SCREEN CON BOILER DE ALTA EFICIENCIA

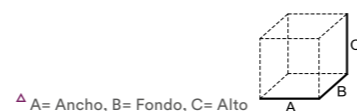
Código	Modelo	Dimensiones <sup>A</sup> (AxBxC) cm	Vol./Peso m <sup>3</sup> /kg	Gas kW	P 230-1N 50Hz		P 400-3N 50Hz		PVP €
					60 Hz opcional kW	60 Hz opcional kW			
	7LGK0024	SEHE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132				11,4	10.855
	7LGK0092	SEHG061W							
	7LGK0053	SEHE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168				16,7	14.825
	7LGK0093	SEHG101W							
	7LGK0094	SEHE062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195				21,4	15.125
	7LGK0095	SEHG062W							
	7LGK0096	SEHE102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220				28,3	18.145
	7LGK0097	SEHG102W							
	7LGK0098	SEHE201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290				33,3	25.935
	7LGK0099	SEHG201W							
	7LGK0101	SEHE202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370				54,1	32.870
	7LGK0102	SEHG202W							

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)

Soporte	Guías	Armario neutro	Armario caliente	Campana de condensación	Carro
7LGK9017 TSB06 79x61x85H 500 €	7LGK9024 2019768 330 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 2.215 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.980 €	7LGK9174 7080523 3.215 €	----
7LGK9051 TSB10 79x61x70H 500 €	7LGK9036 2019769 210 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 2.215 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.980 €	7LGK9174 7080523 3.215 €	----
7LGK9031 TSB62 104x68x85H 750 €	7LGK9037 2022356 520 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.565 €	----	----	----
7LGK9034 TSB12 104x68x70H 750 €	7LGK9038 2019770 275 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.565 €	----	----	----
----	----	----	----	----	7LGK9039 2025106 2.400 €
----	----	----	----	----	1 Incluido
----	----	----	----	7LGK9176 7080525 3.500 €	7LGK9177 2025107 2.490 €
----	----	----	----	----	1 Incluido

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Sistema de producción de vapor BOILER/INSTANT.
- Panel Touch-Screen programable, 9 fases de cocción.
- Programas de cocina preestablecidos.
- Ducha de serie.
- Sonda al corazón de serie.
- Sistema de lavado automático + desincrustante de boiler automático.
- Ventilador de 6 velocidades
- Cámara de cocción control de humedad METEOSYSTEM.
- Conexión USB.
- Cocción Delta T.
- Autoreverse con tiempos de rotación cambiando de acuerdo con el ciclo de cocción establecido.
- Refrigeración rápida con puerta abierta.
- Iluminación de la cámara.
- STEAMTUNER: modulación del vapor (seco-húmedo).
- Adecuado para bandejas de 60x40 con estructura autoportante



# STEAMBOX EVOLUTION R



## CONTROL TOUCH SCREEN CON BOILER DE ALTA EFICIENCIA

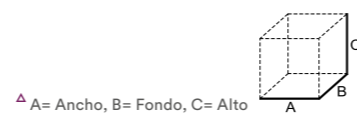
Código	Modelo	Dimensiones <sup>A</sup> (AxBxC) cm	Vol./Peso m <sup>3</sup> /kg	Gas kW	P 230-1N 50Hz		P 400-3N 50Hz		PVP €
					60 Hz opcional kW	60 Hz opcional kW			
	7LGK1710	SERE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132				10,4	8.250
	7LGK1711	SERG061W							
	7LGK1712	SERE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168				15,5	10.345
	7LGK1713	SERG101W							
	7LGK1714	SERE062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195				20,4	12.370
	7LGK1715	SERG062W							
	7LGK1716	SERE102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220				25,8	14.560
	7LGK1717	SERG102W							
	7LGK1718	SERE201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290				30,8	21.840
	7LGK1719	SERG201W							
	7LGK1720	SERE202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370				51,6	26.895
	7LGK1721	SERG202W							

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)

Soporte	Guías	Armario neutro	Armario caliente	Campana de condensación	Carro
7LGK9017 TSB06 79x61x85H 500 €	7LGK9024 2019768 330 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 2.215 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.980 €	7LGK9174 7080523 3.215 €	----
7LGK9051 TSB10 79x61x70H 500 €	7LGK9036 2019769 210 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 2.215 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.980 €	7LGK9174 7080523 3.215 €	----
7LGK9031 TSB62 104x68x85H 750 €	7LGK9037 2022356 520 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.565 €	----	----	----
7LGK9034 TSB12 104x68x70H 750 €	7LGK9038 2019770 275 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.565 €	----	----	----
----	----	----	----	----	7LGK9039 2025106 2.400 €
----	----	----	----	----	1 Incluido
----	----	----	----	7LGK9176 7080525 3.500 €	7LGK9177 2025107 2.490 €
----	----	----	----	----	1 Incluido

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



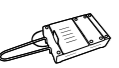
- Sistema de producción de vapor BOILER/INSTANT.
- Panel Touch-Screen programable, 9 fases de cocción.
- Programas de cocina preestablecidos.
- Ducha de serie.
- Sonda al corazón de serie.
- Sistema de lavado automático + desincrustante de boiler automático.
- Ventilador de 6 velocidades
- Cámara de cocción control de humedad METEOSYSTEM.
- Conexión USB.
- Cocción Delta T.
- Autoreverse con tiempos de rotación cambiando de acuerdo con el ciclo de cocción establecido.
- Refrigeración rápida con puerta abierta.
- Iluminación de la cámara.
- STEAMTUNER: modulación del vapor (seco-húmedo).
- Adecuado para bandejas de 60x40 con estructura autoportante










# STEAMBOX EVOLUTION

## ACCESORIOS



Código	Modelo	Descripción	Potencia	PVP		
<b>€</b>						
	7LGK9048	2025108	Kit adicional apilamiento hornos eléctricos	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	785 €	
	7LGK9049	2025110		6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 10 GN 2/1 + 6 GN 2/1	785 €	
	7LGK9053	2025109	Kit adicional apilamiento hornos de gas	6 GN 1/1 + 6 GN	925 €	
	7LGK9054	2025111		6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	925 €	
	7LGK9028	SMK01	Ahumadores para hornos	104 platos	0,2	580 €

Código	Modelo	Descripción	Capacidad	PVP	
<b>€</b>					
	7LGK9055 2025112	Carro para estructura extraíble	Para soportes TSB10	6 GN 1/1 - 10 GN 1/1	930
	7LGK9056 2016120		Para soportes TSB12	6 GN 2/1 - 10 GN 2/1	1.095
	7LGK9099 2025113	Guía para inserción carro		6 GN 1/1 - 10 GN 1/1	95
	7LGK9101 2016187			6 GN 2/1 - 10 GN 2/1	110
	7LGK9102 2025114	Estructura extraíble		6 GN 1/1	635
	7LGK9103 2025115			10 GN 1/1	705
	7LGK9104 2018983			6 GN 2/1	1.025
	7LGK9106 2016186			10 GN 2/1	1.270
	7LGK9107 2025116	Estructura porta platos	12 platos	6 GN 1/1	810
	7LGK9108 2025117		20 platos	10 GN 1/1	945
	7LGK9109 2018984		24 platos	6 GN 2/1	1.500
	7LGK9111 2016214		40 platos	10 GN 2/1	1.845
	7LGK9112 2025118	Carro porta platos	50 platos	20 GN 1/1	2.650
	7LGK9113 2025119		104 platos	20 GN 1/1	3.455
	7LGK9114 2016265			20 GN 1/1	750
	7LGK9116 2016273			20 GN 1/1	1.040
	7LGK9117 2016257	Manta térmica para el carro		6 GN 1/1	290
	7LGK9118 2016258			10 GN 1/1	350
	7LGK9119 2021173			6 GN 2/1	465
	7LGK9121 2016259			10 GN 2/1	520




# STEAMBOX EVOLUTION

## DETERGENTES

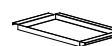
	Código	Modelo	Descripción	Capacidad	PVP
	7LGK9019 7080531	Detergente líquido Giorik	Detergente desengrasante superconcentrado para hornos pirolíticos 5 L		30
	7LGK9041 7080536	Giorik Solid Tab	Conf. 100 Pcs.		210
	7LGK9042 7080533	Giorik Descaler & Rinse	5 L		30
	7LGK9043 7080537	Detergente Giorik	Detergente desengrasante para una limpieza manual de los hornos 5 L		40

## ACCESORIOS

### Ablandadores

	Código	Descripción	PVP
	7LGK9150 7080550	Ablandador de sal completo de saneamiento deresinas Dim. cm 23x43,5x51H m <sup>3</sup> /kg 0,15/15	1.370 €


### Bandeja para detergente

	7LGK9152 2019888	GN 1/1	175 €
	7LGK9153 2019981	GN 2/1	210 €


### Rejillas de acero inoxidable

	7LGK9044 2015684	GN 2/3 H11 mm	40 €
	7LGK9050 2103131	GN 1/1	50 €
	7LGK9833 2016438	GN 2/1	80 €


### Rejillas para pollos


	7LGK9026 2103320	8 unidades	GN 1/1 H150 mm	90 €
	7LGK9046 2103321	10 unidades	GN 1/1 H150 mm	100 €
	7LGK9047 2103322	8 unidades	GN 1/1 H260 mm	95 €


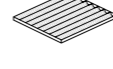
### Bandejas de acero inoxidable

	7LGK9122 2103136		GN 2/3 H20 mm	30 €
	7LGK9123 2103148	Perforado	GN 2/3 H20 mm	40 €
	7LGK9124 2103156		GN 2/3 H40 mm	30 €
	7LGK9100 2103094		GN 1/1 H20 mm	45 €
	7LGK9110 2103095		GN 1/1 H40 mm	60 €
	7LGK9126 2103096		GN 1/1 H65 mm	65 €

Código	Descripción	Capacidad	PVP
--------	-------------	-----------	-----


	7LGK9125 2103097	Perforado	GN 1/1 H20 mm	55
	7LGK9130 2103098	Perforado	GN 1/1 H40 mm	75
	7LGK9135 2103099	Perforado	GN 1/1 H65 mm	90
	7LGK9105 2103082	Bandejas de acero inoxidable	GN 2/1 H20 mm	75
	7LGK9127 2103081		GN 2/1 H40 mm	90
	7LGK9140 2103078		GN 2/1 H20 mm	115
	7LGK9680 2103286	Perforado	GN 1/1 H20 mm	215

	7LGK9128 2013226	Rejillas de acero inoxidable	Para hornos	60x40	75
---	---------------------	---------------------------------	-------------	-------	----


	7LGK9129 2103125	De aluminio para pastelería		60x40 H20 mm	40
	7LGK9131 2103126	Lámina pulida para pastelería		60x40 H20 mm	30
	7LGK9132 2103138	De aluminio, perforada, para pastelería		60x40 H20 mm	65
	7LGK9133 2103132	De aluminio para baguette		60x40 H30 mm	100

## ACCESORIOS PARA CONVERSIÓN DE PASTELERÍA

### Carro para horno

Código	Modelo	Descripción	PVP	
	7LGK9134 2025120	Carro para horno	Para hornos: 20(GN 1/1) → 16 (60x40) - Medida 80	1.785 €

### Portador de bandejas

	7LGK9136 2025121	Portador de bandejas	Para hornos: 6(GN 1/1) → 5 (60x40) - Medida 80	235 €
	7LGK9137 2025122	Portador de Bandejas	Para hornos: 10(GN 1/1) → 8 (60x40) - Medida 100	265 €

# MINI TOUCH



## Un entry-level revolucionario

MiniTouch es el nuevo horno entry-level compacto e intuitivo desarrollado por Giorik. Esta línea incorpora una pantalla táctil innovadora y fácil de usar que permite seleccionar programas de cocción preconfigurados, cargar recetas a través de una memoria USB, disfrutar de más fases de cocción en los programas, regular la humedad relativa de la cámara, elegir entre tres velocidades de ventilación diferentes, cocinar con sonda térmica y realizar cocciones a baja temperatura con la función Delta T. Un diseño de enormes prestaciones que lo único que tiene de «MINI» es su pantalla de 5".



(6 GN 2/3)

(6 GN 1/1)

### MiniTouch, maxigama

Además de los modelos con 6 y 10 bandejas GN1/1, la amplia gama de hornos MiniTouch incluye una versión con 6 bandejas gastronorm 2/3. Este tamaño, aún más compacto, es perfecto para trabajos menores o como horno complementario en cocinas grandes.



(10 GN 1/1)



#### Recipe tuner

Función de autorregulación para obtener los niveles de cocción, tostado, humedad y fermentación elegidos por el chef.



#### Rack Control

Permite cocinar diferentes platos de forma simultánea en varios niveles. Además, la opción EasyService ofrece la posibilidad de servir todos los platos al mismo tiempo.



#### Todo programado

MiniTouch ayuda al chef a optimizar y planificar los distintos ciclos de trabajo. Gracias a la función de INICIO RETARDADO es posible programar el arranque de un ciclo de cocción directamente desde el calendario incorporado en el horno.



#### Touch

Interfaz de usuario intuitiva gracias a la nueva pantalla táctil de 5".



#### One Touch

El usuario puede poner en marcha sus recetas favoritas con un solo gesto, lo cual permite ahorrar una gran cantidad de tiempo. Además, es posible memorizar programas de cocción, ya sean los que vienen preconfigurados por Giorik o los que se hayan creado ad hoc en el establecimiento de destino con parámetros personalizados. Todos ellos se pueden activar directamente desde la pantalla de One Touch con un simple toque.



#### Iluminación LED

Las luces LED de la puerta maximizan la visibilidad del interior de la cámara.



### Tipos de cocción



#### MANUAL

Para personalizar la cocción. Permite configurar de forma independiente la temperatura, el tiempo, la velocidad de rotación del ventilador, etc. de cada una de las distintas fases



#### LIBRO DE RECETAS

Permite elaborar una de las recetas incluidas en la memoria del horno y clasificadas según el tipo de producto.



#### ONE TOUCH

Permite optimizar al máximo el tiempo de configuración de la cocción. ¡Los usuarios pueden poner en marcha sus recetas favoritas con solo un toque!

### Panel de control

- Control de la temperatura entre 50 y 300 °C
- Control del tiempo entre 1 y 599 minutos y función infinito
- Modalidades de cocción: convección, vapor, mixta de convección y vapor
- Modalidad de mantenimiento y maduración, modalidad de ahumado en frío y en caliente.
- Programas de cocción preconfigurados. Posibilidad de gestionar las nueve fases de cocción de cada programa
- Cocción con función Delta T
- Cocción con sonda térmica
- Cocción multinivel
- Control de la humedad
- Ventilador con tres velocidades e inversión automática
- Apertura motorizada de la válvula de ventilación

# MINI TOUCH

## Recetas personalizables

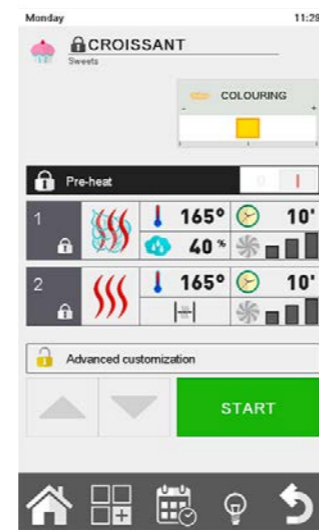
Para facilitar el trabajo en la cocina, la memoria del horno incluye cientos de recetas creadas por los chefs de Giorik listas para utilizar. Sin embargo, todas ellas se pueden personalizar y guardar en función de las preferencias del usuario. Además, el puerto USB permite exportar e importar miles de elaboraciones de forma fácil y rápida.



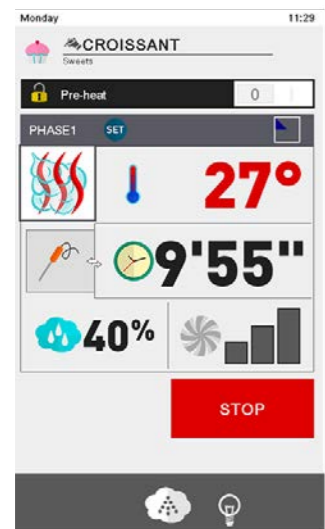
Seleccione la receta deseada en el menú «Cocción» del «Libro de recetas» o de la función «One Touch». P. ej.: «Libro de recetas», categoría «Dulces».



Elija la receta deseada entre las múltiples opciones previamente cargadas de la categoría «Croissant». A continuación, podrá visualizar todas las fases de cocción de la receta seleccionada.



La función Recipe Tuner permite elegir el nivel de cocción, tostado, humedad y fermentación deseado. Una vez seleccionado, el horno regula todos los parámetros de cocción necesarios de forma autónoma. Pulse START para iniciar la receta y espere a que termine el ciclo de cocción.



En este momento se ha iniciado la primera fase de cocción. Al finalizar el ciclo, el horno emitirá una señal acústica y mostrará un mensaje en la pantalla. Solo entonces podrá extraer las bandejas y servir los platos.



## Lavado automático

Todos los modelos MiniTouch vienen de serie con SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO. Su interfaz intuitiva permite iniciar rápidamente el lavado una vez que termine el ciclo de cocción o al acabar la jornada. Para ello, basta con seleccionar uno de los cuatro programas de lavado disponibles que van desde el modo INTENSO hasta solo enjuague.



## Accesorios imprescindibles



**Campana extractora**  
Para evitar que se disperse el vapor de condensación.






**Sonda térmica**  
Para un control constante de la temperatura interna del alimento.



**Memoria USB**  
Memoria externa para almacenar recetas.

# MINI TOUCH

CONTROL TOUCH-SCREEN CON VAPOR DIRECTO

	Código	Modelo	Dimensiones <sup>Δ</sup> (AxBxC) cm	Vol./Peso m <sup>3</sup> /kg	Gas kW	60 Hz opcional		PVP €
						P 230-1N	P 400-3N 50/60 Hz	
	7LGK0144	KM0623W	519x631x770 6 GN 2/3	05 / 77			4,7	5.980
	7LGK0145	KM061W	519X806X770 6 GN 1/1	05 / 92			6,9	6.505
	7LGK0146	KM101W	519 X806X1010 10 GN 1/1	0,63 / 110			13,8	8.285

W - Lavado automático

 Soporte	 Guías	 Ducha colgada	 Sonda corazón
7LGK9009 TK23 470x450x800 585 €	7LGK9011 2023001 275 €	7LGK9205 7080003 200 €	7LGK9243 245 €
7LGK9012 TK1 470x623x800 510 €	7LGK9013 2023000 295 €	7LGK9205 7080003 200 €	7LGK9243 245 €
7LGK9012 TK1 470x623x800 510 €	7LGK9013 2023000 295 €	7LGK9205 7080003 200 €	7LGK9243 245 €





# Kore

## El único horno compacto con una caldera

Giorik ha patentado un sistema de generación de vapor que hace posible garantizar que el tamaño del generador de vapor sea mucho menor que el de las calderas tradicionales. Esta característica única, combinada con las prestaciones sobresalientes del sistema de alta eficacia, **permite reducir considerablemente el consumo de agua y de energía**, además de **optimizar el tiempo de cocción**.

### LA GAMA

**HIGH LEVEL b/i.**  
Todas las ventajas de la gama superior.

**MINITOUCH m.**  
La versión más sencilla de KORE.

#### Caldera + modo instantáneo: una combinación ganadora

En el horno Kore, conviven **dos métodos de generación de vapor**: uno producido por la caldera y otro en **modo instantáneo**. Esta sinergia hace que sea posible aprovechar al máximo las ventajas de ambos sistemas.



Variados formatos de bandeja adaptados a cada tipo de cocción.

#### Pensado como el mejor ayudante del chef

Cada detalle ha sido diseñado y creado pensando en la interacción entre el horno, el chef y la cocina. Garantizan la **posibilidad de personalizar las funciones y los programas de acuerdo con sus propias rutinas y requisitos**.



Pantalla táctil con funciones y programas personalizables.

## LAS PRESTACIONES

**Sistema simbiótico (b)** Tecnología patentada del sistema combinado de caldera y modo instantáneo.



Exclusivo sistema de control de la humedad que, gracias a un software que analiza los parámetros de la cámara, ajusta la producción de vapor o la humedad de los respiraderos.



Permite ajustar el nivel de humedad del vapor, calibrando la cantidad exacta de sequedad o humedad.

**Rack Control** Regulación automática del horno mientras se cocina para adaptarse a los niveles seleccionados por el chef.

**Easy Service** Permite cocinar platos diferentes a la vez en diversos niveles.

**Caldera de alta eficacia (b)** Alcanza unos niveles de rendimiento sobresalientes con una reducción del tiempo de empleo y el consumo de energía.

**Tecnología táctil** Interfaz de usuario intuitiva, gracias a la nueva pantalla táctil de 7" (b/i) y 5" (m).

**Iluminación por LED** Los LED de la puerta proporcionan la máxima visibilidad en la cámara.

**Limpieza automática** Ofrece una selección de cuatro niveles de limpieza y un circuito cerrado, que da la opción de usar detergente líquido o pastillas para el lavado.

### Alto rendimiento en un diseño compacto

Horno tradicional  
519 cm



# KORE

## CONTROL TOUCH SCREEN 7" - VERSIÓN CON BOILER DE ALTA EFICIENCIA

KORE B		Código	Modelo	Dimensiones <sup>A</sup> (AxBxC) cm	Vol./Peso m <sup>3</sup> /kg	Gas kW	60 Hz opcional		PVP €
							P 230-1N	P 400-3N 50/60 Hz	
		7LGK0136	KB061W	519 x 806 x 770 6 GN 1/1	0,5 / 92			7,9	10.225
		7LGK0137	KBG061W	519 X 835 X 770 6 GN 1/1	0,5 / 96	5,5	1,3		12.425
		7LGK0138	KB101W	519 X 806 X 1010 10 GN 1/1	0,63 / 110			14,8	11.745
		7LGK0139	KBG101W	519 X 835 X 1010 10 GN 1/1	0,63 / 118	11	1,6		14.890

## CONTROL TOUCH SCREEN 7" - VERSIÓN CON VAPOR DIRECTO

KORE I		Código	Modelo	Dimensiones <sup>A</sup> (AxBxC) cm	Vol./Peso m <sup>3</sup> /kg	Gas kW	60 Hz opcional		PVP €
							P 230-1N	P 400-3N 50/60 Hz	
		7LGK0140	KI061W	519 x 806 x 770 6 GN 1/1	0,5 / 92			6,9	9.225
		7LGK0141	KIG061W	519 X 835 X 770 6 GN 1/1	0,5 / 96	5,5	0,3		11.065
		7LGK0142	KI101W	519 X 806 X 1010 10 GN 1/1	0,63 / 110			13,8	10.905
		7LGK0143	KIG101W	519 X 835 X 1010 10 GN 1/1	0,63 / 118	11	0,6		13.105

Soporte	Guías	Soporte para apilado	Campana	Campana de condensación	Ducha colgada	Sonda corazón
7LGK9012 TK1 470x623x800 510 €	7LGK9013 2023000 295 €	7LGK9147 TK21 470x623x330 570 €	7LGK9148 7080518 1.980 €	7LGK9149 7080519 3.165 €	7LGK9205 7080003 200 €	Incluida
7LGK9012 TK1 470x623x800 510 €	7LGK9013 2023000 295 €	----	7LGK9148 7080518 1.980 €	7LGK9149 7080519 3.165 €	7LGK9205 7080003 200 €	Incluida

Soporte	Guías	Soporte para apilado	Campana	Campana de condensación	Ducha colgada	Sonda corazón
7LGK9012 TK1 470x623x800 510 €	7LGK9013 2023000 295 €	7LGK9147 TK21 470x623x330 570 €	7LGK9148 7080518 1.980 €	7LGK9149 7080519 3.165 €	7LGK9205 7080003 200 €	Incluida
7LGK9012 TK1 470x623x800 510 €	7LGK9013 2023000 295 €	----	7LGK9148 7080518 1.980 €	7LGK9149 7080519 3.165 €	7LGK9205 7080003 200 €	Incluida

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Sistema simbiótico (b): sistema combinado de caldera y modo instantáneo.
- Caldera de alta eficacia (b).
- Meteo System (b/i): control de la humedad que ajusta la producción de vapor o la humedad de los respiradero.
- Steam Tuner (b/i): ajusta el nivel de humedad del vapor, calibrando la cantidad exacta de sequedad o humedad.
- Rack Control: regulación automática del horno para adaptarse a la selección del chef.
- Easy Service: permite cocinar platos diferentes a la vez en diversos niveles.
- Pantalla táctil de 7" (b/i) y 5" (m).
- Iluminación LED.
- Limpieza automática.

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)

# CALOR GAMA ECONÓMICA

## HORNOS

Calidad excelente y gran variedad, al mejor precio.



### HORNO DE COVECCIÓN CO-4F

- Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con iluminación.
- Puerta de doble cristal e iluminación interior.
- Temporizador.
- Piloto luminoso de funcionamiento.
- Temperatura: 50°-300°
- 4 bandejas 435 x 315 mm.
- 2 Elementos De Calentamiento Y 2 Ventiladores
- Hacén Que La Cocción Sea Mas Uniforme.



CÓDIGO	CAPACIDAD	POTENCIA	GRILL	VAPOR	INTERIOR (mm.)	EXTERIOR (mm.)	P.V.P.
1715	CO-4F	3115 W.	NO	NO	460x380x360	600x695x580	<b>773</b>

### HORNO DE COVECCIÓN EC01C



- Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con iluminación.
- Puerta de doble cristal e iluminación interior.
- Temporizador.
- Piloto luminoso de funcionamiento.
- Temperatura 50°-300°
- 4 bandejas 440 x 318 mm.
- 2 Elementos De Calentamiento Y 2 Ventiladores.
- Hacén Que La Cocción Sea Mas Uniforme.



**Grill+Vapor**

CÓDIGO	CAPACIDAD	POTENCIA	GRILL	VAPOR	INTERIOR (mm.)	EXTERIOR (mm.)	P.V.P.
1716	EC01C	2500 W.	2000 W.	SI	460x370x350	670x650x470	<b>881</b>

### HORNO DE COVECCIÓN YXD-8A

- Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con iluminación.
- Puerta de doble cristal e iluminación interior.
- Temporizador.
- Piloto luminoso de funcionamiento.
- Temperatura 50°-300°
- 4 bandejas 600 x 400 mm.
- 2 Elementos De Calentamiento Y 2 Ventiladores.
- Hacén Que La Cocción Sea Mas Uniforme.

**Grill+Vapor**



CÓDIGO	CAPACIDAD	POTENCIA	GRILL	VAPOR	INTERIOR (mm.)	EXTERIOR (mm.)	P.V.P.
1709	YXD-8A	6200 W.	2500 W.	SI	700x360x460	840x675x570	<b>1.368</b>

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.



## HORNO ELÉCTRICO VENTILADO A CONVECCIÓN EKF 423 P / EKF 423 UP



**EKF 423 P**

- Eléctrico.
- Cocción ventilada.
- Cámara de cocción de acero AISI 430.
- Temperatura: 50 - 300°C
- Control de temperatura por termostato.
- Puerta abatible ventilada con vidrio inspeccionable.
- Parrilla horizontal cromada.

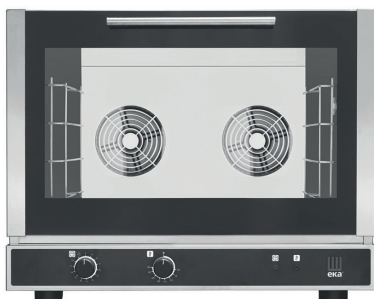


**EKF 423 UP**

Con sistema de Humidificación Indirecta

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN BANDEJA	VOLTAJE Y POTENCIA DEL MOTOR	Peso (Kg.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
<b>EKF 423 P</b>	8122	4 Bandejas	429x345 mm.	220-230 V-2,8 kW	33	590x695x590	<b>700</b>
<b>EKF 423 UP</b>	8123	4 Bnadejas	429x345 mm.	220-230 V-2,8 kW	33,2	590x695x590	<b>880</b>

## HORNO ELÉCTRICO VENTILADO A CONVECCIÓN EKF 464 P-0-062 / EKF 464 UD



**EKF 464 P/0/062**



- Eléctrico.
- Cocción ventilada.
- Cámara de cocción de acero AISI 430.
- Temperatura: 100 - 260°C
- Control de temperatura por termostato.
- Puerta abatible ventilada con vidrio inspeccionable.



**EKF 464 UD Con Vapor**

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN BANDEJA	VOLTAJE Y POTENCIA DEL MOTOR	Peso (Kg.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
<b>EKF 464 P/0/062</b>	8124	4 Bandejas	600x400 mm.	380-400 V-6,2 kW	51,2	784x744x634	<b>1.650</b>
<b>EKF 464 UD</b>	8125	4 Bnadejas	600x400 mm.	380-400 V-6,4 kW	58	784x752x634	<b>1.990</b>

## HORNO ELÉCTRICO VENTILADO A CONVECCIÓN EKF 664 P / EKF 664 UD



**EKF 664 P**



- Eléctrico.
- Cocción ventilada.
- Cámara de cocción de acero AISI 430.
- Temperatura: 100 - 275°C
- Control de temperatura por termostato.
- Puerta abatible ventilada con vidrio inspeccionable.



**EKF 664 UD**

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN BANDEJA	VOLTAJE Y POTENCIA DEL MOTOR	Peso (Kg.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
<b>EKF 664 P</b>	8126	6 Bandejas	600x400 mm.	380-400 V-8,4 kW	91,6	932x926x824	<b>3.200</b>
<b>EKF 664 UD</b>	8127	6 Bnadejas	600x400 mm.	380-400 V-8,4 kW	96,4	932x926x824	<b>3.650</b>

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.



## HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR INCORPORADO

- Tecnología de cocina inteligente para asar, freír y hornear.
- Vapor hasta 300 grados: Esta serie le ofrece hornos de aire caliente.
- Alta capacidad,
- Control de velocidad del motor.
- Ventilador de dos vías y distribución de calor igual.
- Temperatura de cocción ajustable entre 0-300° C
- Función de humedad.
- Parada automática del ventilador cuando la puerta se abre.
- Empaque de silicona con vidrio templado.
- Vidrio interno abierto para facilitar la limpieza.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Bandeja aluminio: 30 €.



Soporte  
Inferior  
opcional

P.V.P.

510

CÓDIGO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN BANDEJA	VOLTAJE Y POTENCIA DEL MOTOR	Peso (Kg.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
7915	4 Bandejas	400x600 mm.	220-380 V-6,5 kW	67	800x750x520	1.669

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.





Cook & Chill





# Cook & Chill

Hornos iKORE .....	142
Accesorios hornos .....	164
Cook & Chill .....	180
Abatidores .....	186
Accesorios Abatidores.....	193
Envasadoras .....	197
Accesorios envasadoras .....	199



## Un nuevo concepto de cocinado



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial



Funcionalidades

# Hornos iKORE

Funcionalidades y características.....	142
Conectividad FagorKonnnect .....	145
Hornos iKORE ADVANCE .....	147
Hornos iKORE CONCEPT .....	155

# Funcionalidades y características

## Cooking Control

---

Marcar la diferencia es esencial para nosotros, por eso, garantizamos la mayor precisión durante el cocinado para conseguir el resultado óptimo.

Medimos la humedad y la cantidad de oxígeno mediante iClima, asegurando la pureza del vapor con el PureSteam y el reparto de calor uniforme con HA control. Y lo certificamos, mediante la gama el EZ Sensor, varias sondas ergonómicas con la que medimos la temperatura del núcleo de los alimentos para asegurarnos de que se están cocinando con el calor requerido.

La exactitud asegurará los mejores resultados.

## iCooking

---

Nueva tecnología de cocción inteligente.

De una forma rápida e intuitiva permite seleccionar el producto y acabados que se quieren obtener, el horno ajusta las fases y parámetros adecuados.

Durante la ejecución, el horno automática y continuamente recalcula la temperatura, humedad, velocidad del aire y el tiempo necesario para obtener el producto con el óptimo acabado y el mínimo consumo energético.

Además, durante la ejecución se puede modificar el acabado. iCooking rápidamente reajusta los parámetros para obtener el resultado deseado.

## User experience

---

Intuitivo, sencillo y claro. Nuestro horno es la guía perfecta para ayudarte en tu cocina. Contiene un amplio recetario con todos los niveles de cocción y resultados posibles para tu plato. Un pinche de cocina excepcional que se convertirá en un indispensable gastronómico para cualquier chef. Para facilitar e impulsar las recetas más elaboradas cocinadas en su punto y con la mayor precisión gracias a los programas automáticos "Easy Cooking" y "Fagor Cooking Center".

La generación Advance cuenta con el sistema Fagor Touch, una pantalla táctil completamente sellada en vidrio, muy fácil de limpiar, repelente al agua y a las manchas de grasa y muy resistente al rayado. Una tecnología que hará que el horno piense por ti para facilitar tu día a día.

## Food Safety

---

Elevar la forma para asegurar la limpieza del horno, y el registro de los procesos de cocinado mediante el control del sistema HACCP. El diseño del horno está ideado para garantizar la máxima higiene junto a un buen funcionamiento y cocinado.

Además, con su sistema de limpieza inteligente iWASHING llegarás a limpiar todas las superficies del horno.

Una metodología automática, con diferentes programas de lavado, que vela por la seguridad del consumidor. El ciclo de lavado se realiza a través de un sistema hidráulico completo que se adapta a las necesidades del profesional. En definitiva, una desinfección máxima, para un rendimiento único.

## Robust design

---

Construidos al detalle y con acero inoxidable de la mayor calidad. Un diseño robusto confeccionado para su durabilidad en el tiempo, sin que la máquina se deteriore a pesar del uso continuo. Sólidos y ergonómicos, nuestros hornos son muy resistentes.

Estructura del horno en inoxidable AISI-304 (interior pulido espejo).

Diseño especial para garantizar una distribución uniforme del calor en toda la cámara junto con el HA control.

## FagorKonnect

---

Fagor Konnect permite una conexión única entre tu horno y tú. Permite conectar con tu cocina, supervisarla y gestionarla estés donde estés y en cualquier momento. Con ella podrás gestionar y monitorizar tus procesos de cocción a distancia.

Acceder a los paneles de control, revisar los datos históricos y optimizar el uso de tus hornos iKORE. En definitiva, el paso que necesitabas para ser más eficiente y libre.



# ADVANCE

Calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.

- Pantalla táctil de 10"
- Pantalla táctil de 7" en el horno 0623



Funciones	APW	AP	AW	A
PureSteam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado.	•	•	-	-
iCooking (carne, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolácteos, pastelería y panadería). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático	•	•	•	•
Funciones Adicionales (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático .	•	•	•	•
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 1%)	•	•	•	•
Fagor Cooking Center	•	•	•	•
Multitray	•	•	•	•
Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100- 130°, mixto 30-300° y conveccion 30-300°	•	•	•	•
<b>Manejos</b>				
Listado de recetas favoritas en el FagorCookingCenter	•	•	•	•
Easy Cooking (adaptacion al usuario y sus aplicaciones)	•	•	•	•
Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (de 7" en el horno 0623) para un manejo sencillo e intuitivo	•	•	•	•
Control y supervisión del equipo desde dispositivos móviles mediante FagorKconnect	•	•	•	•
<b>Limpieza</b>				
iWASHING Sólido (eficiente para el medioambiente)	•	-	•	-
iWASHING Líquido (eficiente para el medioambiente)	◦	-	◦	-
Ducha Retractil con función de corte de agua integrada	•	•	◦	◦
<b>Características de equipamiento</b>				
EZ-Sensor. Sonda interna multipunto	•	•	•	•
Puerta de la camara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	•	•	•	•
<b>FagorKconnect</b>				
Conexión Ethernet	•	•	•	•
Conexión Wifi	◦	◦	◦	◦

- Dotación de serie.
- Opcional al solicitar con el pedido.
- No disponible.

# CONCEPT

Potencia y robustez.

- Pantalla de 2,8" con mandos
- Manuales de control electrónico.



Funciones	CPW	CP	CW	C
PureSteam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado	•	•	-	-
Fagor Recipe Center (carne, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolácteos, pastelería y panadería).	•	•	•	•
Funciones Adicionales (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación)	•	•	•	•
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 10%)	•	•	•	•
Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100- 130°, mixto 30-300° y conveccion 30-300°	•	•	•	•
<b>Manejos</b>				
Listado de recetas favoritas en el Fagor Recipe Center	•	•	•	•
Pantalla 2,8" con mando giratorio con función push para configurar y confirmar las entradas	•	•	•	•
<b>Limpieza</b>				
iWASHING Sólido (eficiente para el medioambiente)	•	-	•	-
iWASHING Líquido (eficiente para el medioambiente)	◦	-	◦	-
Ducha Retractil con función de corte de agua integrada	•	•	◦	◦
<b>Características de equipamiento</b>				
EZ-Sensor. Sonda interna multipuntos	•	•	•	•
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	•	•	•	•



# La conectividad en Fagor Professional.

## Perspectiva del negocio del servicio de alimentos

- Eficiencia y comodidad al alcance de tu mano
- Gestiona todos tus equipos Fagor de manera remota a través de nuestra aplicación en la nube
- Equipos tanto para negocios de servicio de alimentos como de lavandería
- FagorKonnnect ha llegado



## Principales beneficios

### Distribuidor

**a) Mejora de tu servicio al cliente** gracias a la inmediatez del servicio posventa: conoce las alarmas de los hornos al instante, analiza las posibles causas y los videos de resolución, inspecciona la máquina en tiempo real desde cualquier lugar con el potente "escritorio remoto" y anticipa así a identificar qué repuesto puede ser necesario para la intervención. Al fin de al

cabo asegúrate de que los equipos de tu cliente están fuera de servicio el menor tiempo posible.

**b) Eficiencia en tus procesos y consiguiente ahorro en costes:**

Ahorro en el servicio posventa: menos visitas, mayor probabilidad de acertar con el repuesto

Notificación en tiempo real de las intervenciones necesarias de tanto de mantenimiento preventivo como reactivo  
Gestión centralizada y remota de las actualizaciones de software

**c) FagorKonnnect te ofrece la base tecnológica para abordar nuevos servicios a tus clientes como el renting, servicios de mantenimiento "conectado", etc.**

### Propietario

**a) Mejora la gestión de tu negocio:** FagorKonnnect te ofrece un Panel de Control completamente personalizable que te permite monitorizar de un vistazo y en tiempo real todo lo relacionado con tus hornos para poder tomar las decisiones más acertadas.

· Controla el "Estado Actual" de las máquinas seleccionadas (disponible, error, ejecución, offline) y reduce los tiempos de parada.

· Gestiona la producción analizando los ciclos ejecutados y cuáles son las recetas más usadas de todos esos ciclos.

· Gestiona la ocupación de tus equipos, visualizando de una forma intuitiva cuanto tiempo han estado ocupadas y cuánto tiempo libres en un periodo dado.

**b) Aseguramiento de los procesos:** valida que los diferentes procesos de cocinado se están realizando correctamente para asegurar la higiene y seguridad alimentaria. Controla la

trazabilidad HACCP pudiendo visualizar todos los ciclos mediante gráficas.

**c) Eficiencia y comodidad:** gestiona todos tus equipos de Fagor desde cualquier sitio con cualquier dispositivo. Importa/exporta recetas; visualiza el estado operativo y errores si los hay; ejecuta procesos de manera remota como ejecutar un autolavado o tomar control remoto del propio horno.

## Accesorios para la conectividad

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Advance	Kit cable Ethernet	19095311	Cable y pasamuros para sacar la toma Ethernet al exterior del horno.	33
Advance	Kit para conexión wifi gama Advance	-	Kit para conexión Wifi de los hornos a Internet	Consultar

## Funcionalidades

	DISTRIBUIDOR	PROPIETARIO
<b>Panel de control:</b>		
Personaliza los gráficos para ver la información deseada de tus máquinas y gestionar tu negocio	•	•
<b>Devices</b>		
Visualiza los hornos conectados en una lista o geocalízalos en un mapa	•	•
Organiza tus máquinas en grupos a tu antojo con el sistema de «etiquetas»	•	•
Comprueba el estado operativo de tus hornos en tiempo real	•	•
Ten «control remoto» sobre tu horno y utiliza el panel táctil como si lo tuvieras delante	• (*)	•
Actualiza la versión del software con FagorKonnnect según sea necesario	-	•
<b>Recetas</b>		
Crea recetas detalladas de manera intuitiva: con imágenes, accesorios necesarios, lista de ingredientes, elaboración, pasos del cocinado	-	•
Exporta/Importa recetas de manera remota a/desde cualquier horno que esté conectado a Internet (o por USB en caso de no estar conectado)	-	•
Utiliza los filtros avanzados para seleccionar las recetas que desees o simplemente para elegir tus «favoritas»	-	•
<b>Higiene</b>		
Gestión completa del APPCC: un archivo por ciclo, filtros avanzados, importación según las necesidades, visualización de gráficos y datos en FagorKonnnect o descarga en PDF	•	•
Gestiona el APPCC de manera remota cuando el horno esté conectado a Internet o por USB cuando no lo esté	•	•
Supervisa el lavado automático de tus hornos e «inicia» un ciclo de lavado de manera remota cuando desees desde tu aplicación FagorKonnnect	-	•
<b>Servicio técnico</b>		
Consulta en tiempo real cuál de las máquinas conectadas sufre algún tipo de incidencia y geocalízalas	•	•
Accede a la lista detallada de incidencias «en tiempo real» notificadas por las máquinas	•	•
Recibe todas las notificaciones que desees de tus máquinas en tu FagorKonnnect	•	•
Accede a la sección de «resolución de problemas» de cada alarma. Encontrarás los documentos técnicos necesarios y un vídeo que te mostrará cómo resolver todas las posibles causas de la alarma.	•	-

(\*) Necesita validación del propietario.

## Proceso de registro

### ¿Cómo registrarte como distribuidor en la plataforma de FagorKonnnect?

- 1 Ponte en contacto con tu responsable comercial de Fagor Professional
- 2 Recibirás un email con un link para completar el registro
- 3 Completa el formulario de registro
- 4 ¡Bienvenido a FagorKonnnect!  
Ya puedes dar acceso a tus clientes

### ¿Cómo registrar a tus clientes a la plataforma de FagorKonnnect?

- 1 Accede a FagorKonnnect y crea una invitación para tu cliente
- 2 Recibirá un email con un link para completar el registro
- 3 Deberá completar el formulario de registro
- 4 ¡Tu cliente ya tiene acceso a FagorKonnnect!  
Ya puede dar de alta sus máquinas y empezar a sacar provecho de todo su potencial.

# ADVANCE

## PureSteam

Modelos con Boiler.  
Panel de control táctil.  
**0623 a 062**



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía	Ⓟ		Ⓟ	
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz	
<b>Características</b>				
MODELO	Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	
	<b>APW-0623-E R SW S</b>	€	<b>APW-061-E R SW S</b>	€
				<b>APW-061-G NG R SW S</b>
Código	19079298	7.667	19078616	9.584
Potencia (Kw)	5,80		11,10	
Dimensiones (mm)	658x564x570		898x867x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz				
			<b>APW-061 LPG</b> 50Hz 19078662	
			12.144	
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>APW-0623-E</b> 18004353		<b>APW-061-E</b> 18004257	
			<b>APW-061-G</b> 18004265	
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
				<b>LW</b>
				203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> AP-0623 -E 18004352	6.962	<b>BW</b> AP-061-E 18004256	8.879
				<b>BW</b> AP-061-G NG 18004264
				11.439
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
				<b>L</b>
				205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
				<b>S</b>
				-362
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
				<b>B</b>
				195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
				<b>1SV</b>
				225
2 unidades externas de sondas SousVide <b>2SV</b>	<b>2SV</b>	450	<b>2SV</b>	450
				<b>2SV</b>
				450
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
				<b>1ST</b>
				225
2 unidades externa de sonda térmica <b>2ST</b>	<b>2ST</b>	450	<b>2ST</b>	450
				<b>2ST</b>
				450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica <b>1SV1ST</b>	<b>1SV1ST</b>	450	<b>1SV1ST</b>	450
				<b>1SV1ST</b>
				450
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	28	<b>230V 3~</b>	17
				<b>230V 3~</b>
				-
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	28	<b>230V 1N</b>	17
				<b>230V 1N</b>
				-
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	1.380	<b>440V 3~ (NO N)</b>	1.310
				<b>440V 3~ (NO N)</b>
				-
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	-
				<b>60HZ</b>
				20
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	-
				<b>230V 1~</b>
				267
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	-
				<b>TG</b>
				260
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Ⓟ Eléctrico Ⓡ Gas - No disponible.

\* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

\* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.





	101		062	
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz	
<b>Características</b>				
MODELO	Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	
	<b>APW-101-E R SW S</b>	€	<b>APW-101-G NG R SW S</b>	€
Código	19078668	13.266	19088215	15.380
Potencia (Kw)	18,60		0,83	22,20
Dimensiones (mm)	898x867x1.117		922x898x1.150	1.130x1.063x878
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		<b>APW-101-LPG 50Hz 19079387</b>	15.380
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>APW-101-E 18004289</b>		<b>APW-101-G 18004297</b>	<b>APW-062-E 18004273</b>
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW AP-101-E 18004288</b>	12.561	<b>BW AP-101-G NG 18004296</b>	14.675
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
2 unidades externas de sondas SousVide <b>2SV</b>	<b>2SV</b>	450	<b>2SV</b>	450
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
2 unidades externa de sonda térmica <b>2ST</b>	<b>2ST</b>	450	<b>2ST</b>	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica <b>1SV1ST</b>	<b>1SV1ST</b>	450	<b>1SV1ST</b>	450
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	102	<b>230V 3~</b>	-
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	102	<b>230V 1N</b>	-
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	655	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	25
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	268
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	260
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 166		Ver pag. 168	

# ADVANCE

## DirectSteam

Modelos de inyección.

Panel de control táctil.

### 0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía	Ⓜ		Ⓜ	
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz	
<b>Características</b>				
MODELO	Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	
	<b>AW-0623-E R SW</b>	€	<b>AW-061-E R SW</b>	€
			<b>AW-061-G NG R SW</b>	€
Código	19079299	6.903	19078613	8.283
Potencia (Kw)	5,80		10,20	
Dimensiones (mm)	657x563x570		898x867x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		-	
			<b>AW-061 LPG RSW</b>	10.700
			19078664	
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>AW-0623-E</b> 18004351		<b>AW-061-E</b> 18004255	
			<b>AW-061-G NG</b> 18004263	
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
			<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> A-0623-E 18004350	6.198	<b>BW</b> A-061-E 18004254	7.578
			<b>BW</b> A-061-G NG 18004262	9.995
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
			<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
			<b>S</b>	-362
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
			<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
			<b>1SV</b>	225
2 unidades externas de sondas SousVide <b>2SV</b>	<b>2SV</b>	450	<b>2SV</b>	450
			<b>2SV</b>	450
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
			<b>1ST</b>	225
2 unidades externa de sonda térmica <b>2ST</b>	<b>2ST</b>	450	<b>2ST</b>	450
			<b>2ST</b>	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica <b>1SV1ST</b>	<b>1SV1ST</b>	450	<b>1SV1ST</b>	450
			<b>1SV1ST</b>	450
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	28	<b>230V 3~</b>	17
			<b>230V 3~</b>	-
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	28	<b>230V 1N</b>	17
			<b>230V 1N</b>	-
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	1.380	<b>440V 3~ (NO N)</b>	1.310
			<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	-
			<b>60HZ</b>	20
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	-
			<b>230V 1~</b>	267
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	-
			<b>TG</b>	260
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Ⓜ Eléctrico Ⓜ Gas - No disponible.

\* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

\* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

\* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	101		062	
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz	
<b>Características</b>				
MODELO	Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	
	<b>AW-101-E R SW</b>	€	<b>AW-101-G NG R SW</b>	€
			<b>AW-062-E R SW</b>	€
Código	19078671	9.986	19088214	12.736
Potencia (Kw)	18,60		0,83	
Dimensiones (mm)	898x867x1.117		922x898X1.150	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		<b>AW-101-LPG 50Hz</b> 19079402	12.736
<b>Configurar opciones</b>				
Codigo configurable	<b>AW-101-E</b> 18004287		<b>AW-101-G</b> 18004295	<b>AW-062-E</b> 18004271
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> A-101-E 18004286	9.281	<b>BW</b> A-101-G NG 18004294	12.031
			<b>BW</b> A-062-E 18004270	12.279
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
2 unidades externas de sondas SousVide <b>2SV</b>	<b>2SV</b>	450	<b>2SV</b>	450
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
2 unidades externa de sonda térmica <b>2ST</b>	<b>2ST</b>	450	<b>2ST</b>	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica <b>1SV1ST</b>	<b>1SV1ST</b>	450	<b>1SV1ST</b>	450
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	102	<b>230V 3~</b>	-
				<b>230V 3~</b>
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	102	<b>230V 1N</b>	-
				<b>230V 1N</b>
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	655	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
				<b>440V 3~ (NO N)</b>
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	25
				<b>60HZ</b>
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	268
				<b>230V 1~</b>
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	260
				<b>TG</b>
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 166		Ver pag. 168	

# ADVANCE

## PureSteam

Modelos con Boiler.  
Panel de control táctil.

102 a 202



	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
<b>Características</b>				
MODELO				
Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	<b>APW-102-E R SW S</b>	€	<b>APW-102-G NG R SW S</b>	€
			<b>APW-201-E R SW T</b>	€
Código	19079785	16.609	19088221	20.753
Potencia (Kw)	33,60		0,83	37,20
Dimensiones (mm)	1130x1063x1.117		1063x1130x1150	929x964x1.840
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		<b>APW-102-G LPG R SW S</b> 19084513	20.753
			-	
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>APW-102-E</b> 18004305		<b>APW-102-GN</b> 18004313	<b>APW-201-E</b> 18004321
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> <b>AP-102-E</b> 18004304	15.904	<b>BW</b> <b>AP-102-GN</b> 18004312	20.048
			<b>AP-201-E</b> 18004320	19.943
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Carro <b>T</b>	<b>T</b>	-	<b>T</b>	-
				-1.338
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
2 unidades externas de sondas SousVide <b>2SV</b>	<b>2SV</b>	450	<b>2SV</b>	450
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
2 unidades externa de sonda térmica <b>2ST</b>	<b>2ST</b>	450	<b>2ST</b>	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica <b>1SV1ST</b>	<b>1SV1ST</b>	450	<b>1SV1ST</b>	450
				450
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	28	<b>230V 3~</b>	-
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	71	<b>230V 1N</b>	-
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	412	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
				-
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	51
				30
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	267
				92
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	260
				260
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168		Ver pag. 169

Eléctrico Gas - No disponible.

\* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

\* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.





	201		202	
Capacidad	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz	
<b>Características</b>				
MODELO	Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	
	<b>APW-201-G NG R SW ST</b>	€	<b>APW-202-ER SW ST</b>	€
			<b>APW-202-G NG R SW S T</b>	€
Código	19088272	23.657	19078839	30.009
Potencia (Kw)	1,545		67,20	
Dimensiones (mm)	929x964x1.841		1074x1162x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	<b>APW-201-G LPG R SW ST</b> 19081898	-	<b>APW-202-G LPG R SW S T</b> 19078832	33.909
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>APW-201-G</b> 18004329		<b>APW-202-E</b> 18004337	<b>APW-202-G</b> 18004345
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> <b>AP-201-G</b> 18004328	22.662	<b>BW</b> <b>AP-202-E</b> 18004336	29.014
	<b>AP-202-G</b> 18004344			32.914
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Carro <b>T</b>	<b>T</b>	-1.338	<b>T</b>	-1.474
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b> (solo modelos sin carro)	195	<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
2 unidades externas de sondas SousVide <b>2SV</b>	<b>2SV</b>	450	<b>2SV</b>	450
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
2 unidades externa de sonda térmica <b>2ST</b>	<b>2ST</b>	450	<b>2ST</b>	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica <b>1SV1ST</b>	<b>1SV1ST</b>	450	<b>1SV1ST</b>	450
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	-	<b>230V 3~</b>	28
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	-	<b>230V 1N</b>	42
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-	<b>440V 3~ (NO N)</b>	367
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	30	<b>60HZ</b>	-
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	92	<b>230V 1~</b>	-
Gas Villa TG	<b>TG</b>	260	<b>TG</b>	-
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169	

# ADVANCE

## DirectSteam

Modelos de inyección.

Panel de control táctil.

102 a 202



	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
<b>Características</b>				
MODELO				
Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	<b>AW-102-E R SW</b>	€	<b>AW-102-G NGR SW</b>	€
			<b>AW-201-E R SW T</b>	€
Código	19079784	14.873	19088220	17.994
Potencia (Kw)	33,60		0,83	37,2
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117		1063x1130x1.150	929x964x1.841
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		<b>AW-102-G LPG R SW</b> 19084514	17.994
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>AW-102-E</b> 18004303		<b>AW-102-G NG</b> 18004311	<b>AW-201-E</b> 18004319
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> <b>A-102-E</b> 18004302	14.168	<b>BW</b> <b>A-102-G NG</b> 18004310	17.289
			<b>BW</b> <b>A-201-E</b> 18004318	18.017
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Carro <b>T</b>	<b>T</b>	-	<b>T</b>	-
			<b>T</b>	-1.338
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
			<b>B</b> (solo modelos sin carro)	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
2 unidades externas de sondas SousVide <b>2SV</b>	<b>2SV</b>	450	<b>2SV</b>	450
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
2 unidades externa de sonda térmica <b>2ST</b>	<b>2ST</b>	450	<b>2ST</b>	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica <b>1SV1ST</b>	<b>1SV1ST</b>	450	<b>1SV1ST</b>	450
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	28	<b>230V 3~</b>	-
			<b>230V 3~</b>	28
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	71	<b>230V 1N</b>	-
			<b>230V 1N</b>	42
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	412	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
			<b>440V 3~ (NO N)</b>	717
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	51
			<b>60HZ</b>	-
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	267
			<b>230V 1~</b>	-
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	260
			<b>TG</b>	-
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168		Ver pag. 169

Eléctrico Gas - No disponible.

\* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

\* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

\* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	201		202			
Capacidad	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		50Hz	
<b>Características</b>						
MODELO						
Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	<b>AW-201-G NG R SW T</b>	€	<b>AW-202-E R SW T</b>	€	<b>AW-202-G NG R SW T</b>	€
Código	19091667	21.385	19078837	26.937	19091670	30.405
Potencia (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensiones (mm)	964x930x1.870		1074x1162x1.841		1074x1162x1.870	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	<b>AW-201-G LPG R SW T</b> 19091668	21.385	-		<b>AW-202-G LPG R SW T</b> 19078830	30.405
<b>Configurar opciones</b>						
Código configurable	<b>AW-201-G</b> 18004327		<b>AW-202-E</b> 18004335		<b>AW-202-G R SW T</b> 18004343	
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> <b>A-201-G</b> 18004326	20.390	<b>BW</b> <b>A-202-E</b> 18004334	25.942	<b>BW</b> <b>A-202-G</b> 18004342	29.410
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Carro <b>T</b>	<b>T</b>	-1.338	<b>T</b>	-1.474	<b>T</b>	-1.474
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b> (solo modelos sin carro)	195	<b>B</b> (solo modelos sin carro)	195	<b>B</b> (solo modelos sin carro)	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
2 unidades externas de sondas SousVide <b>2SV</b>	<b>2SV</b>	450	<b>2SV</b>	450	<b>2SV</b>	450
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
2 unidades externa de sonda térmica <b>2ST</b>	<b>2ST</b>	450	<b>2ST</b>	450	<b>2ST</b>	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica <b>1SV1ST</b>	<b>1SV1ST</b>	450	<b>1SV1ST</b>	450	<b>1SV1ST</b>	450
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	-	<b>230V 3~</b>	28	<b>230V 3~</b>	-
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	-	<b>230V 1N</b>	42	<b>230V 1N</b>	-
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-	<b>440V 3~ (NO N)</b>	367	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
Voltajes Gas						
60HZ	<b>60HZ</b>	30	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	30
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	92	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	259
Gas Villa TG	<b>TG</b>	260	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	260
<b>Accesorios</b>						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169		Ver pag. 169	

# CONCEPT

## PureSteam

Modelos con Boiler.  
Panel de control digital.

### 0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz		50/60 Hz	
<b>Características</b>				
MODELO	Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S		Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	
	<b>CPW-0623-E R SW S</b>	€	<b>CPW-061-ERSWS</b>	€
Código	19073931	6.398	19073648	7.913
Potencia (Kw)	5,80		11,10	
Dimensiones (mm)	658x564x570		898x867x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		<b>CPW-061-G LPG R SW S</b> 19077398	
				10.609
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>CPW-0623-E</b> 18004349		<b>CPW-061-E</b> 18004253	<b>CPW-061-G</b> 18004261
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> <b>CP-0623-E</b> 18004348	5.693	<b>BW</b> <b>CP-061-E</b> 18004252	7.208
				<b>BW</b> <b>CP-061-G</b> 18004260
				9.904
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	28	<b>230V 3~</b>	17
			<b>230V 3~</b>	-
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	28	<b>230V 1N</b>	17
			<b>230V 1N</b>	-
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	1.380	<b>440V 3~ (NO N)</b>	1.310
			<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	-
			<b>60HZ</b>	20
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	-
			<b>230V 1~</b>	267
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	-
			<b>TG</b>	260
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Eléctrico Gas - No disponible.

\* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

\* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.





	101		062	
Capacidad	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
<b>Características</b>				
MODELO				
Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	<b>CPW-101-ERSWS</b>	€	<b>CPW-101-G NGR SW S</b>	€
CPW-062-E R SW S				€
Código	19072806	11.126	19088212	12.908
Potencia (Kw)	18,60		0,83	22,2
Dimensiones (mm)	898x867x1.117		922x898x1.150	1130x1063x878
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		<b>CPW-101-G</b> 19078761	12.908
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>CPW-101-E</b> 18004285		<b>CPW-101-G NG</b> 18004293	<b>CPW-062-E</b> 18004269
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> <b>CP-101-E</b> 18004284	10.421	<b>BW</b> <b>CP-101-G</b> 18004292	12.203
				<b>BW</b> <b>CP-062-E</b> 18004268
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	102	<b>230V 3~</b>	-
				<b>230V 3~</b>
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	102	<b>230V 1N</b>	-
				<b>230V 1N</b>
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	655	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
				<b>440V 3~ (NO N)</b>
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	25
				<b>60HZ</b>
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	268
				<b>230V 1~</b>
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	260
				<b>TG</b>
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 167		Ver pag. 168	

# CONCEPT

## DirectSteam

Modelos con inyección.  
Panel de control digital.  
0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz		50/60 Hz	
<b>Características</b>				
MODELO				
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	<b>CW-0623-E R SW</b>	€	<b>CW-061-ERSW</b>	€
Código	19075070	5.317	19076322	6.288
Potencia (Kw)	5,80		11,10	
Dimensiones (mm)	657x563x570		898x817x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		-	
			<b>CW-061-G LPG R SW</b>	9.104
			19078641	
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>CW-0623-E</b> 18004347		<b>CW-061-E</b> 18004251	<b>CW-061-G</b> 18004259
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> C-0623-E 18004346	4.612	<b>BW</b> C-061-E 18004250	5.583
			<b>BW</b> C-061-G NG 18004258	8.399
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	28	<b>230V 3~</b>	17
			<b>230V 3~</b>	-
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	28	<b>230V 1N</b>	17
			<b>230V 1N</b>	-
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	1.380	<b>440V 3~ (NO N)</b>	1.310
			<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	-
			<b>60HZ</b>	20
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	-
			<b>230V 1~</b>	267
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	-
			<b>TG</b>	260
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Eléctrico Gas - No disponible.

\* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

\* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

\* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	101		062	
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
<b>Características</b>				
MODELO				
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	<b>CW-101-ERSW</b>	€	<b>CW-101-G NG R SW</b>	€
			<b>CW-062-E R SW</b>	€
Código	19073625	7.965	19088211	11.503
Potencia (Kw)	22,20		0,83	22,2
Dimensiones (mm)	898x816x1.117		824x898x1.150	1130x1069x878
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		<b>CW-101-LPG 50Hz</b> 19079344	11.503
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>CW-101-E</b> 18004283		<b>CW-101-G</b> 18004291	<b>CW-062-E</b> 18004267
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> C-101-E 18004282	7.260	<b>BW</b> C-101-G NG 18004290	10.798
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	102	<b>230V 3~</b>	-
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	102	<b>230V 1N</b>	-
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	655	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
				<b>440V 3~ (NO N)</b>
				674
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	25
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	268
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	260
				<b>TG</b>
				-
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 167		Ver pag. 168	

# CONCEPT

## PureSteam

Modelos con Boiler.  
Panel de control digital.

102 a 202



	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
<b>Características</b>				
MODELO				
Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	<b>CPW-102-ERSWS</b>	€	<b>CPW-102-G NGR SW S</b>	€
			<b>CPW-201-E R SW S T</b>	€
Código	19079303	14.060	19088218	16.310
Potencia (Kw)	33,60		0,83	37,2
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117		1063x1130x1150	929x964x1840
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		<b>CPW-102-G LPG R SW S</b> 19080971	16.310
				-
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>CPW-102-E</b> 18004301		<b>CPW-102-G</b> 18004309	<b>CPW-201-E</b> 18004317
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> CP-102-E 18004300	13.355	<b>BW</b> CP-102-G 18004308	15.605
				<b>BW</b> CP-201-E 18004316
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Carro <b>T</b>	<b>T</b>	-	<b>T</b>	-
				<b>T</b>
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
				<b>B</b> (solo modelos sin carro)
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
				<b>1ST</b>
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	28	<b>230V 3~</b>	-
				<b>230V 3~</b>
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	71	<b>230V 1N</b>	-
				<b>230V 1N</b>
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	412	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
				<b>440V 3~ (NO N)</b>
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	51
				<b>60HZ</b>
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	267
				<b>230V 1~</b>
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	260
				<b>TG</b>
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168		Ver pag. 169

Eléctrico Gas - No disponible.

\* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

\* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.





	201		202		
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1		
Clase de energía					
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		
<b>Características</b>					
MODELO	CPW-201-G NG R SW S T		CPW-202-E R SW S T		
Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	€		€		
Código	19088259	21.791	19075005	25.805	
Potencia (Kw)	1,545		67,20		
Dimensiones (mm)	929x964x1841		1074x1162x1.841		
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	CPW-201-G LPG R SW S T 19080953	21.791	-	CPW-202-G LPG R SW S T 19078418	29.152
<b>Configurar opciones</b>					
Código configurable	CPW-201-G 18004325		CPW-202-E 18004333	CPW-202-G 18004341	
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203	
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> CP-201-G 18004324	20.796	<b>BW</b> CP-202-E 18004332	24.810	
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205	
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362	
Carro <b>T</b>	<b>T</b>	-1.338	<b>T</b>	-1.474	
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b> (solo modelos sin carro)	195	<b>B</b> (solo modelos sin carro)	195	
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225	
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225	
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>					
Voltajes eléctricos					
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	-	<b>230V 3~</b>	28	
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	-	<b>230V 1N</b>	42	
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-	<b>440V 3~ (NO N)</b>	367	
Voltajes Gas					
60HZ	<b>60HZ</b>	30	<b>60HZ</b>	-	
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	92	<b>230V 1~</b>	-	
Gas Villa TG	<b>TG</b>	260	<b>TG</b>	-	
<b>Accesorios</b>					
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169		

# CONCEPT

## DirectSteam

Modelos con inyección.

Panel de control digital.

102 a 202



	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
<b>Características</b>				
MODELO				
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	<b>CW-102-E R SW</b>	€	<b>CW-102-G NG R SW</b>	€
			<b>CW-201-E R SW T</b>	€
Código	19079564	12.687	19088217	15.025
Potencia (Kw)	33,60		0,83	37,2
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117		1063x1130x1.150	929x964x1841
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		<b>CW-102-G LPG R SW</b> 19084510	15.025
<b>Configurar opciones</b>				
Código configurable	<b>CW-102-E</b> 18004299		<b>CW-102-G</b> 18004307	<b>CW-201-E</b> 18004315
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> C-102-E 18004298	11.982	<b>BW</b> C-102-G 18004306	14.320
			<b>BW</b> C-201-E 18004314	15.808
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362
Carro <b>T</b>	<b>T</b>	-	<b>T</b>	-
				-1.338
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	28	<b>230V 3~</b>	-
			<b>230V 3~</b>	28
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	71	<b>230V 1N</b>	-
			<b>230V 1N</b>	42
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	412	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-
			<b>440V 3~ (NO N)</b>	717
Voltajes Gas				
60HZ	<b>60HZ</b>	-	<b>60HZ</b>	51
			<b>60HZ</b>	-
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	-	<b>230V 1~</b>	267
			<b>230V 1~</b>	-
Gas Villa TG	<b>TG</b>	-	<b>TG</b>	260
			<b>TG</b>	-
<b>Accesorios</b>				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168		Ver pag. 169

Eléctrico Gas - No disponible.

\* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

\* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

\* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	201		202		
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1		
Clase de energía					
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		
<b>Características</b>					
MODELO	CW-201-GNGRSWT		CW-202-E R SW T		
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	€		€		
Código	19091665	19.468	19078517	23.426	
Potencia (Kw)	1,545		67,20		
Dimensiones (mm)	964x930x1.870		1074x1162x1.841		
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	CW-201-G LPG R SW T 19091666	19.468	-	CW-202-G LPG R SW T 19078808	25.768
<b>Configurar opciones</b>					
Código configurable	CW-201-G 18004323		CW-202-E 18004331		
Sistema de lavado Líquido <b>LW</b>	<b>LW</b>	203	<b>LW</b>	203	
Sistema de lavado Básico <b>BW</b>	<b>BW</b> C-201-G 18004322	18.473	<b>BW</b> C-202-E 18004330	22.431	
Apertura contraria (izquierda) <b>L</b>	<b>L</b>	205	<b>L</b>	205	
Ducha retractil <b>S</b>	<b>S</b>	-362	<b>S</b>	-362	
Carro <b>T</b>	<b>T</b>	-1.338	<b>T</b>	-1.474	
Bastidores de panadería <b>B</b>	<b>B</b>	195	<b>B</b>	195	
1 unidad externa de sonda SousVide <b>1SV</b>	<b>1SV</b>	225	<b>1SV</b>	225	
1 unidad externa de sonda térmica <b>1ST</b>	<b>1ST</b>	225	<b>1ST</b>	225	
<b>OPCIONES VOLTAJE</b>					
Voltajes eléctricos					
Trifásico 230V	<b>230V 3~</b>	-	<b>230V 3~</b>	28	
Monofásico 230V	<b>230V 1N</b>	-	<b>230V 1N</b>	42	
Versión Marine	<b>440V 3~ (NO N)</b>	-	<b>440V 3~ (NO N)</b>	367	
Voltajes Gas					
60HZ	<b>60HZ</b>	30	<b>60HZ</b>	30	
Sin neutro 230V 1~	<b>230V 1~</b>	92	<b>230V 1~</b>	259	
Gas Villa TG	<b>TG</b>	260	<b>TG</b>	260	
<b>Accesorios</b>					
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169		



Una de las gamas  
más amplias  
del mercado.



¡Descubre!



Acceso a la web















# Accesorios hornos iKORE

Accesorios específicos.....	165
—— Modelo 0623 .....	165
—— Modelo 061 y 101.....	166
—— Modelo 061.....	167
—— Modelo 101.....	167
—— Modelo 062 y 102.....	168
—— Modelo 201 y 202.....	169
Accesorio para el cocinado .....	171
Montaje para hornos en columna .....	172
Montaje en columna “Cook & Chill”.....	172
Kits de transformación .....	173
Accesorios de limpieza.....	174

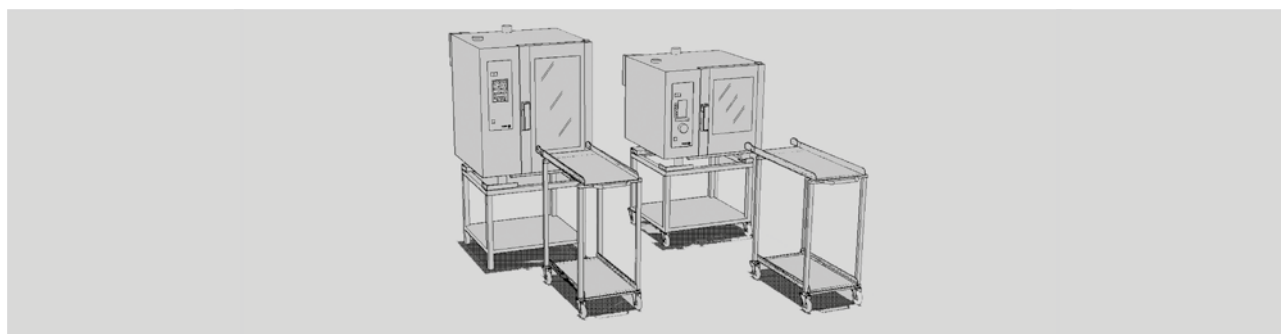
# Accesorios específicos











## Accesorios para modelos 0623



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€	
<b>Soportes de pie</b>				
	SH-23	19058933	Soporte de altura = 850 mm. 2 Baldas intermedias	546
	SH-23-R	19058940	Soporte móvil de altura = 850 mm. 2 Baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	831
	SH-23-B	19058941	Soporte de altura = 850 mm. 2 Baldas intermedias. 2 Kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm)	690
	SH-23-RB	19058943	Soporte móvil de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias y laterales cerrados. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm) Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	956
	SH-23-RBM	19079266	Carro móvil para uso en exterior, ideal para servicio catering o banqueting en espacios al aire libre. Incluye 2 garrafas de 15 litros, una para agua potable y otra para desagüe. Por lo que solo se requiere acceso a toma de electricidad.	2.001
	MSH-23	19059319	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra.	169
<b>Soporte mural</b>				
	SHP-23	19059282	Soporte mural. Para colgar un horno 0623 en pared.	246
<b>Campana de extracción</b>				
	EXH-23	19073213	Campana extractora para horno 0623 con control de velocidad.	1.835
<b>Kit stacking (columna)</b>				
	STHH-23	19059364	KIT STACKING - COLUMNA DE DOS HORNOS 0623 Kit de elementos para poner en columna dos hornos 0623	856
	STHA-23	19087772	Kit stacking - columna de horno 0623 + ABATIDOR 031 Kit de elementos para poner en columna un horno 0623 y un abatidor 031	913
<b>Accesorios varios</b>				
	GD-AD	19004504	Kit grifo ducha - Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	202
	BANDEJAS		Ver apartado de recipientes en páginas posteriores	
	KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	19069736	Kit anclaje doble cierre	68
	KIT MARINE 0623	19087161	Kit marine 0623 440V 3 50/60HZ	655

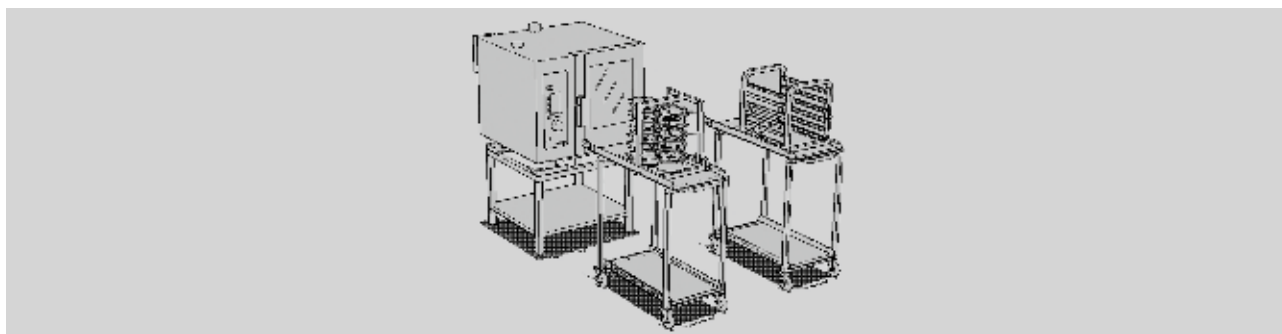
## Accesorios para modelos 061 y 101






MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€	
<b>Soportes</b>							
				 (Boiler)			
	SH-11 E iKORE	19082326	730	Soporte de altura = 650 mm.	SH-11 G iKORE	19082327	756
	SH-11-R E iKORE	19083237	1.024	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	SH-11-R G iKORE	19083234	1.050
	SH-11-B E iKORE	19082006	960	Soporte de altura = 650 mm. Provisto de dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	SH-11-B-G iKORE	19082005	994
	SH-11-BR E iKORE	19083238	1.254	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	SH-11-BR G iKORE	19083239	1.288
	SH-11-B C iKORE	19084329	1.200	Soporte cerrado con guías de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno	SH-101-G iKORE	19084543	1.261
	SH-101-E iKORE	19079211	1.414	Soporte cerrado con guías y puertas de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno	SH-101-G iKORE	19079233	1.474
	HSO-061-101	19095861	2.094	Soporte caliente de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.			
<b>Carros porta-estructuras</b>							
	CP-11	19013352		(*) Carro portaestructura Para cargar estructuras tipo 061-101 en hornos colocados sobre soportes SH-11		1.114	
	CP-11-R	19018752		(*) Carro portaestructura regulable Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.		1.788	
	GE-101	19011569		Guía de estructura para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-061, EP-061, EB-101 y EP-101.		323	
<b>Accesorios varios</b>							
	GD-AD	19004504		Kit grifo ducha. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).		202	
	AP-10	19004439		Kit de piezas de amarre Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.		64	
		19069736		Kit anclaje doble cierre		68	
	KIT ZOCALO ENCIMERA	19087305		PureSteam. Kit zocalo encimera 061 & 101 gas next		140	
		19087303		DirecSteam. Kit zocalo encimera 061 & 101 elec next		135	
<b>Campanas</b>							
	EXH-061-101	19085190		Campana 061-101 Eléctrica de condensación		2.839	

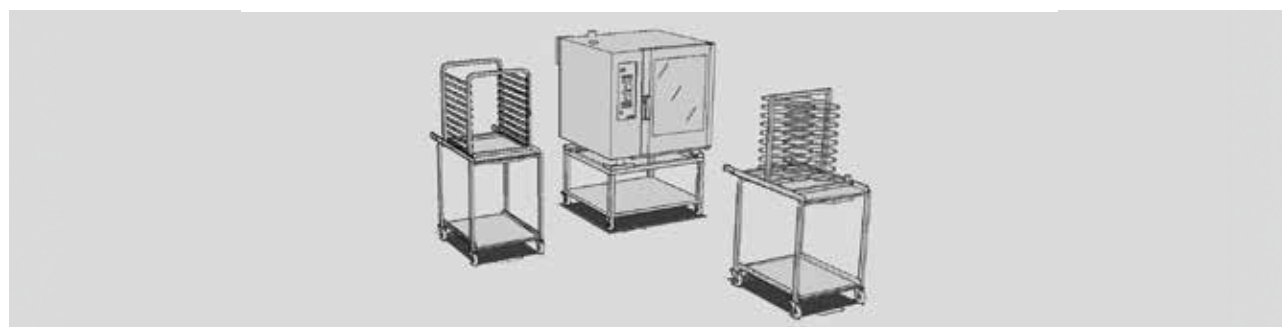
(\*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.




## Accesorios para modelos 061



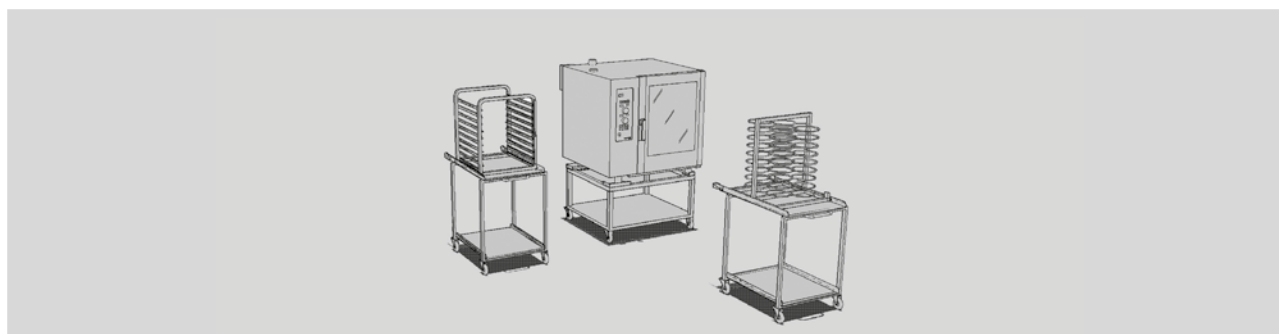
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
<b>Estructuras</b>					
	EB-061	19011559	Estructura para bandejas extraíble. Capacidad: 6 niveles GN-1/1 ó 12 GN-1/2. (Altura entre bandejas 62 mm). Necesita instalarse con las guías GE-101.	398x584x458	715
	EP-061	19013353	Estructura extraíble para 18 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x455	915
<b>Accesorios varios</b>					
	LTE-061	19011738	Lona térmica para estructura EP-061. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x440	560
	GP-061	19011982	Kit de guías de pastelería 5 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	241

## Accesorios para modelos 101



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
<b>Estructuras</b>					
	EB-101	19011561	Estructura para bandejas extraíble. Capacidad: 10 niveles GN-1/1 ó 20 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101. (Altura entre bandejas 62 mm)	398x584x730	844
	EP-101	19013354	Estructura extraíble para 30 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x725	762
<b>Accesorios varios</b>					
	LTE-101	19011739	Lona térmica para estructura EP-101. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x700	619
	GP-101	19011983	Kit de guías de pastelería 8 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	294

## Accesorios para modelos 062 y 102

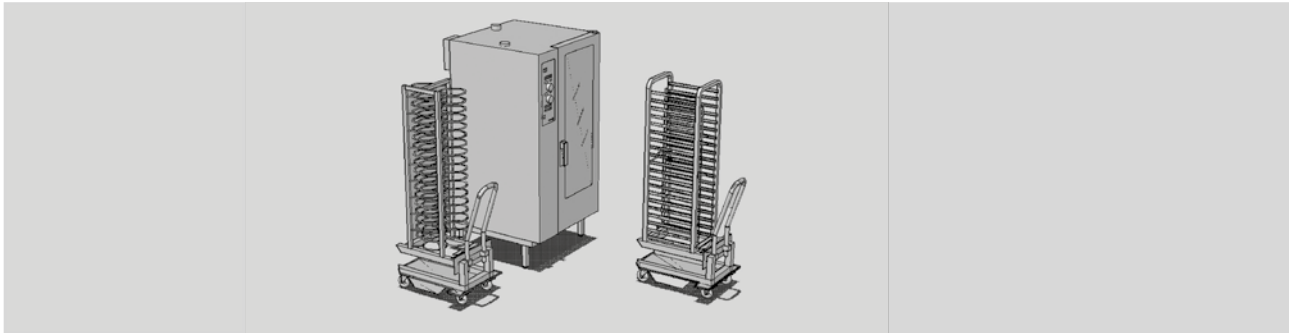







MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€	
<b>Soportes</b>							
<b>062</b>				<b>102</b>			
	SH-102	19084190	Soporte de altura = 650 mm.			909	
	SH-102-R	19084191	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.			1.203	
	SH-102-B	19083224	Soporte de altura = 650 mm. Provisto de un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de 6 niveles GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)			1.078	
	SH-102-RB	19084192	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)			1.372	
	SH-102-B C	19084540	Soporte cerrado con guías de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)			1.363	
	SH-102-B C P IKORE	19084190	Soporte cerrado con guías y puertas de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)			909	
	HSO-062-102	19095836	Soporte caliente de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.			2.345	
<b>Estructuras y carros porta-estructuras</b>							
	EB-062	19095517	741	Estructura extraíble Para 10 niveles GN-2/1 ó 20 niveles GN-1/1. Necesita instalarse con las guías GE-102. (Altura entre bandejas 62 mm)	EB-102	19011562	833
	EP-062	19095518	1.210	Estructura extraíble para 52 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-102.	EP-102	19013356	1.778
	GE-062	19011570		Guías de estructura para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-102 y EP-102.			372
	CP-102	19013355		(*) Carro portaestructura Para cargar las estructuras tipo 102 en hornos colocados sobre soportes SH-102.			1.271
	CP-102-R	19018751		(*) Carro portaestructura regulable Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.			1.818
<b>Accesorios varios</b>							
	LTE-102	19011740		Lona térmica para estructura. EP-102. Conserva la temperatura durante 20 minutos.			689
	GP-102	19095570	389	Kit de guías de pastelería 16 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	GP-102	19012134	387
	GD-AD	19004504		Kit grifo ducha. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).			202
	AP-10	19004439		Kit de piezas de amarre Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.			64
	Z-102	19087306		Kit zocalo para colocar un horno 102 sobre encimera.			199
		19069736		Kit anclaje doble cierre			68

(\*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-102.



## Accesorios para modelos 201 y 202



MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€	
<b>Soportes</b>							
<b>201</b>				<b>202</b>			
	CEB-201	19011551	2.320	Carro con estructura portabandejas (Incluido ya en gama advance plus y advance). (Incluidos en la gama Advance). Para 20 bandejas GN-1/1 ó 40 GN-1/2. (Altura entre bandejas 63 mm)	CEB-202	19011550	2.525
	CEP-201	19013357	2.427	Carro con estructura portaplatos incorporada Para 50 platos Ø 31 cm. (Altura entre platos 75 mm)	CEP-202	19011552	3.359
	LTE-201	19011741	2.431	Lona térmica para estructura CEP-201y CEP-202 Conserva la temperatura durante 20 minutos.	LTE-202	19011742	1.144
	R4-20	Consultar		Kit de ruedas para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA)			Consultar
	AP-20	19012270		Kit de piezas de anclaje Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.			64
	GD-AD	19004504		Kit ducha integrada Colocación exterior. (Solo para hornos sin ducha incluida)			202
	PRE-H201	19011979	191	Kit de precalentamiento Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	PRE-H202	19011980	220
	RH-201	19044716	2.435	Rampa de nivelación para carros 201.	RH-202	19034438	3.359
	GP-201	19076154	583	Kit de guías pastelería 17 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm). Compatible únicamente para hornos SIN carro.	GP-202	19076575	736
	KIT SOPORTE ASA	19087163		Kit soporte asa 201-202			30

(\*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.



# Accesorios para el cocinado

## Ahumador - smoker



Ahumar es un método que se ha utilizado durante siglos para permitir que los alimentos puedan conservarse más tiempo, o para darles un sabor diferente, sobre todo a carnes, pescados y verduras.

Utilizando el ahumador "smoker" que presenta Fagor Industrial, se consigue optimizar el horno mixto transformándolo en un ahumador, ahorrando así espacio y tiempo.

Equipo portátil. Recipiente de ahumado fabricado en acero inoxidable.

El usuario podrá aplicar a los alimentos el sabor y olor típico de los ahumados mientras se cocinan en el horno, utilizando las virutas de maderas y leñas adecuadas para cada cocción.

Una vez que se introduzca el ahumador en el horno, se puede ajustar la temperatura y el tiempo para regular la intensidad del humo.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA W	VOLTAJE	HZ	DIMENSIONES (mm)	€
SMOKER	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54	562

## Kit "sous vide" de sonda para cocinado al vacío

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
SONDA SOUS VIDE	19087745	Sonda de control de temperatura especial para cocinar al vacío ("sous-vide").	225
SONDA EXTERIOR MONOPUNTO	19087746	Sonda de control monopunto.	225

\* Modelos ADVANCE: posibilidad de trabajar con una sonda interna y hasta 2 sondas externas al mismo tiempo (total 3 sondas trabajando al mismo tiempo) Multitray.

\* Modelos CONCEPT: posibilidad de trabajar con una sonda interna o externa (1 única sonda trabajando).



## Montaje para hornos en columna



### Características generales

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.
- Este tipo de montaje se realiza con hornos de bandejas 1/1, de cualquiera de las tres gamas eléctricas.
- A la hora de hacer el pedido, deben especificarse los códigos de los dos hornos, así como el código del kit de

elementos para realizar el montaje en columna.

- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Professional suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
2AD-6161 R iKORE	19087274	KIT 2AD-6161 DCHA- iKORE	061-R + 061-R	711
2AD-610 iKORE	19087272	KIT 2AD-610 DCHA- iKORE	061-R + 101-L	714
2AD-6161 L iKORE	19087275	KIT 2AD-6161 IZDA- iKORE	061-L + 061-L	708
2AD-610 L iKORE	19087273	KIT 2AD-610 IZDA- iKORE	061-L + 101-L	711
2AD-62 R iKORE	19087551	KIT 2AD-62 DCHA- iKORE	062-R + 062-R	733
2AD-62 L iKORE	19088030	KIT 2AD-62 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	733
2AD-62_102 R iKORE	19088031	KIT 2AD-62_102 DCHA- iKORE	062-R + 102-R	729
2AD-62_102 L iKORE	19088032	KIT 2AD-62_102 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	730

## Montaje en columna "Cook & Chill"



### Características generales

- El kit "Cook & Chill" se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna "Cook & Chill", deben especificarse el código del horno, el código del abatidor y el código del correspondiente kit

de elementos para realizar el montaje en columna, o el código correspondiente para aquellos conjuntos más habituales.

- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Professional suministra desde fábrica la columna ya montada y terminada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
KIT C&C-0623 iKORE	19087772	Stacking abatidor horno 0623 iKORE	Horno 0623 + abatidor 031	913
KIT C&C-061 E iKORE	19088139	Kit abatidor-610e iKORE	061 con horno eléctrico + abatidor ABCO-061	405
KIT C&C-061 G iKORE	19095521	Kit abatidor-610g iKORE (Boiler)	061 con horno a gas + abatidor ABCO-061 (Boiler)	372

# Kits de transformación

## Kit cortatiros (hornos a gas)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT CORTATIRO 061-101 iKORE	19095581	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061-101 iKORE	201
KIT CORTATIROS 102 iKORE	19095590	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 iKORE	211
KIT CORTATIROS 201 iKORE	19095591	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 iKORE	243
KIT CORTATIROS 202 iKORE	19095592	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE	263

## Kits (varios)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT FERIA ADVANCE	19095582	Kit feria portamandos ADVANCE	1.795
KIT FERIA CONCEPT	19095583	Kit feria portamandos CONCEPT	782

## Kit de batería de respaldo

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT BACK-UP BATTERY	19084561	Kit back-up battery	410

## Kit transformación lavado solido SW a lavado líquido LW

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT iWASHING LIQUIDO	19087788	Kit transformación lavado solido SW a lavado líquido LW	205



# Accesorios de limpieza

## Detergentes









Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción.














MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
<b>Lavado solido SW</b>			
CUBO PASTILLA DETERGENTE	19086761	Cubo de pastilla de detergente, 56 unidades	70
CUBO PASTILLA ABRILLANTADOR	19086763	Cubo de pastilla de abrillantador, 56 unidades	58
AB BOOST	19084643	Detergente en polvo- Bidón de 8kg	88
<b>Lavado liquido LW</b>			
DET. LÍQUIDO 10L	19086053	Detergente líquido 10L	65
ABRI. LÍQUIDO 10L	19086054	Abrillantador líquido 10L	48
<b>Lavado básico - Modo spray</b>			
KOI PLUS	19084644	Desengrasante- Garrafa de 6kg	65
<b>Ducha</b>			
Kit Ducha	19004504	Kit ducha externa	202










# Contenedores Gastronorm

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1 mm de espesor. De acuerdo a la normativa EN631.

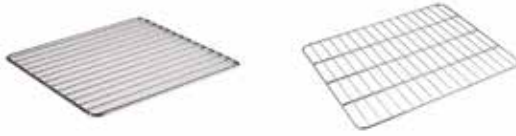










MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€	
<b>Contenedores lisos</b>							
							
	GN-23-20 OPTIMA	19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	29
	GN-23-40 OPTIMA	19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	38
	GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	43
	GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	55
	GN-11-65	19048494	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	58
	GN-11-100	19048495	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	73
	GN-21-20	19001673	3,00	GN-2/1	20	650x530x20	79
	GN-21-40	19001674	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	83
	GN-21-65	19001675	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	95
	GN-21-100	19001672	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	105
<b>Contenedores perforados</b>							
							
	GNP-23-20 OPTIMA	19058660	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	35
	GNP-23-40 OPTIMA	19058661	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	39
	GNP-11-40	19001677	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	45
	GNP-11-65	19048496	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	50
	GNP-11-100	19001676	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	88
	GNP-21-40	19001680	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	144
	GNP-21-65	19001681	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	155
	GNP-21-100	19001679	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	221

MODELO		CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
<b>Contenedores de granito</b>							
TP23-20		19058663	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	74
TP23-40		19059569	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	85
TP11-20		19001978	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	74
TP11-40		19001979	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	82
TP11-65		19001980	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	89
TP21-20		19001981	3,50	GN-2/1	20	650x530x20	102
TP21-40		19001982	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	122
TP21-65		19001983	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	128
<b>Bandejas pasteleras</b>							
	BPA-23		19058657	Asados pastelería	GN-2/3 - Lisa	325x354	89
	BPP-23		19058656	Cocción pastelería	GN-2/3 - Perforada	325x354	89
	BPA-11		19000313	Asados pastelería	GN-1/1 - Lisa	325x530	160
	BPP-11		19000314	Cocción pastelería	GN-1/1 - Perforada	325x530	142
	BB-11		19000279	Baguettes - pan	GN-1/1 - 4 cavidades	325x530	148

# Bandejas

MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€	
<b>Bandejas para huevos, tortillas o crepes</b> Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.						
	MOLDE-23	19059113	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/3 5 huecos x Ø 12,5 cm	325x354	257
	MOLDE-11	19001410	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm	325x530	208
	MOLDE-21	19001411	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/1 12 huecos x Ø 12,5 cm	650x530	306
<b>Recipiente para flanes, pudins o magdalenas</b> Fabricado en silicona.						
	MUFFIN-6	19001459	Flanes Pudins Magdalenas	SET 3 PIEZAS MUFFIN-6 6 huecos x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175	78
<b>Bandeja para patatas fritas y otras frituras</b> Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.						
	FRI-23	19058655	Patatas fritas Frituras	GN-2/3	325x354	246
	FRI-11	19012415	Patatas fritas Frituras	GN-1/1	325x530	276

# Parrillas Gastronorm

MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€	
<p>Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.</p>						
	PARRILLA GN-23	19058664	Parrilla soporte	GN-2/3	325x354	50
	ESTANTE VARILLA INOX EVI 1/1	19085067	Parrilla soporte	GN-1/1	325x530	41
	ESTANTE VARILLA INOX EVI 2/1.	19085068	Parrilla soporte	GN-2/1	650x530	78
<p>Parrillas de asado para pollos y costillas Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.</p>						
	PO-GN-2/3	19068400	6 pollos	GN-2/3 Permite colocar 6 pollos en posición vertical	373x266	535
	PO-GN-1/1	19001496	8 pollos	GN-1/1 Permite colocar 8 pollos en posición vertical	325x530	154
	CO-GN-1/1	19000545	Pollo y costillas	GN-1/1 Permite colocar los alimentos en posición vertical	325x530	227
<p>Placas "grill" para asar o marcar Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente.</p>						
	MULTIGRILL 2/3	19058654	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x354	188
	GRILL-1/1	19002844	Marcado	Ranurada	325x530	273
	MULTIGRILL 1/1	19001460	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x530	246
	FRY GRILL 2/3	19059568	Marcado	Ranurada	325x354	358
	FRY GRILL 1/1	19076583	Marcado	Ranurada	325x530	477





Ahorro de costes, optimización de recursos, seguridad y sanidad, y un producto sabroso recién hecho.

Optimiza el trabajo y la productividad de una cocina profesional.



¡Descubre!



Acceso a la web

# La solución Cook & Chill

Proceso Cook & Chill.....	181
Soluciones Cook & Chill .....	183

## La solución Cook & Chill

### La importancia de utilizar abatidores de temperatura.

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.



Abatimiento seguro,  
eficaz y respetuoso  
con tus alimentos.



¡Descubre!



Acceso a la web

# Proceso de abatimiento

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.

El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

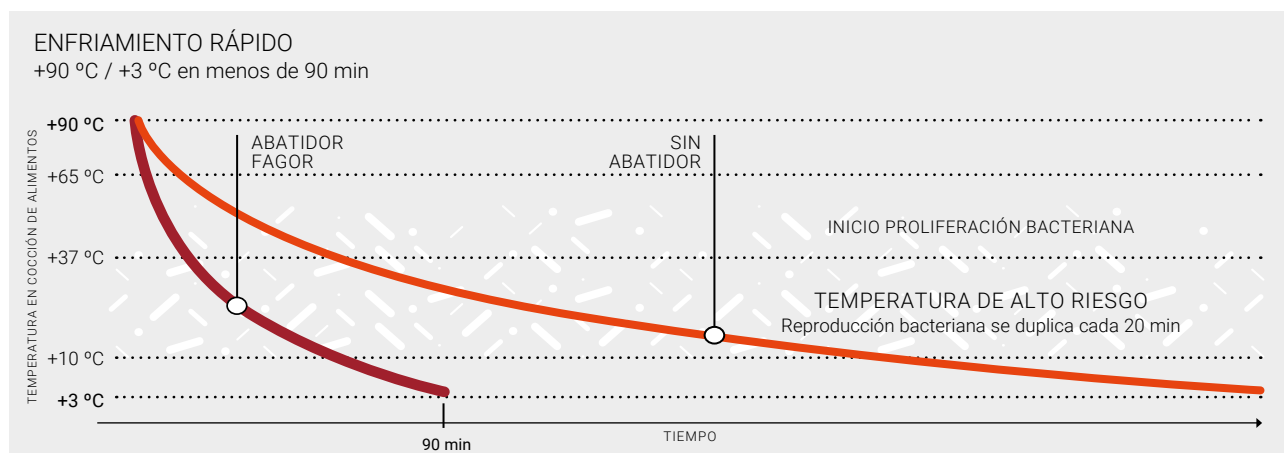
## Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (estándar) - 90'

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

Ciclo fuerte (intensivo) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



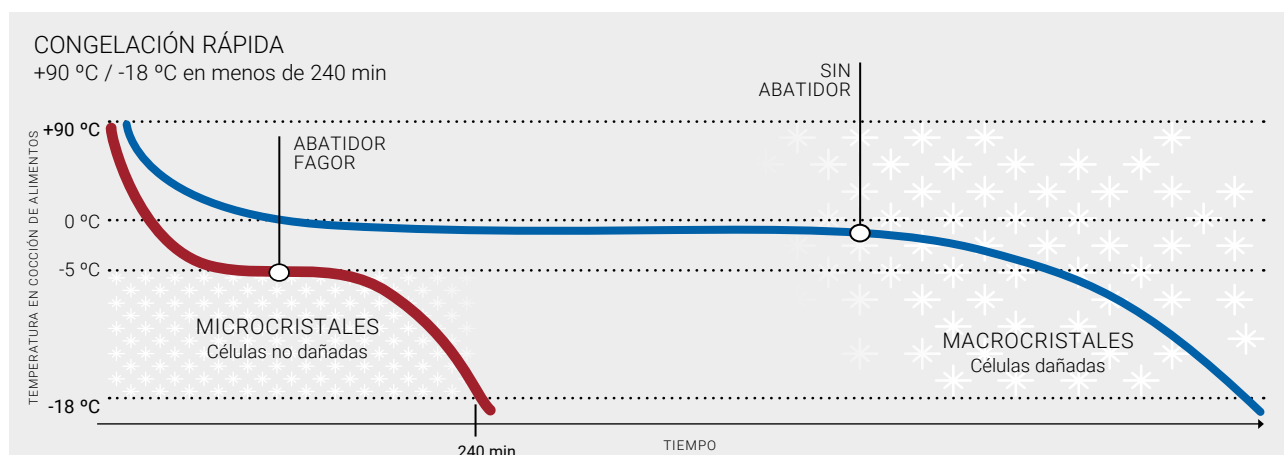
## Abatimiento de Congelación

Ciclo suave (estándar) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (intensivo) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



# Nuestras soluciones Cook & Chill

## Cook & Chill 0623

25 ÷ 40 Comidas al día



## Cook & Chill 061

40 ÷ 60 Comidas al día



## Cook & Chill 101

60 ÷ 100 Comidas al día



### Soluciones Cook & Chill 0623



**Horno eléctrico**  
APW-0623-E 18004353  
CPW-0623-E 18004349



**KIT STACKING 061**  
Modelos eléctricos y a gas  
19020971



**Abatidor 0623**  
ABCO-06 2/3 50Hz  
19087540



**Envasadora (\*\*)**  
SVS-1-310/8 19074224  
SVS-1-410/10 19074237

### Soluciones Cook & Chill 061



**Horno eléctrico**  
APW-061-E 18004257  
CPW-061-E 18004253

**Horno a gas (\*)**  
APW-061-G NG 18004265  
CPW-061-G NG 18004261

**Kit stacking 061**  
Modelos eléctricos  
19088139 KIT ABATIDOR-610E  
  
Modelos a gas  
19095521KIT ABATIDOR-610G



**Abatidor 061**  
19091409 ABCO-061 50Hz  
19091440 ABCO-061 60Hz



**Envasadora (\*\*)**  
SVS-1-310/8 19074224  
SVS-1-410/10 19074237



**Carro portaestructura**  
CP-11-R  
19018752



**Estructura bandejas y platos**  
EST. BANDEJAS EB-061  
19011559  
EST. PLATOS EP-061  
19013353



**Guías estructura**  
GE-101 19011569



**Lona térmica**  
LTE-061  
19011738

### Soluciones Cook & Chill 101



**Horno eléctrico**  
APW-101-E 18004289  
CPW-101-E 18004285

**Horno a gas (\*)**  
APW-101-G 18004297  
CPW-101-G 18004293

**Kit stacking 101**  
19091441 ABCO-101 50Hz  
19091442 ABCO-101 60Hz



**Abatidor 101**  
19091441 ABCO-101 50Hz  
19091442 ABCO-101 60Hz



**Envasadora (\*\*)**  
SVS-1-410/20 19074242  
SVS-2-410/20 19075911



**Carro portaestructura**  
CP-11  
19013352



**Estructura bandejas y platos**  
EST. BANDEJAS EB-101  
19011561  
EST. PLATOS EP-101  
19013354



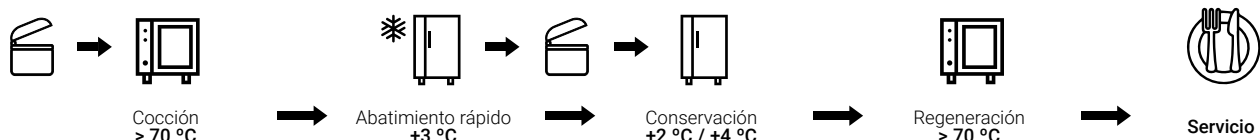
**Guías estructura**  
GE-101 19011569



**Lona térmica**  
LTE-101  
19011739

(\*): Consultar gases y frecuencias.  
(\*\*): Consultar mismos modelos con gas.





### Cook & Chill 102

100 ÷ 150 comidas al día

### Cook & Chill 201

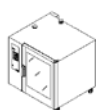
150 ÷ 200 comidas al día

### Cook & Chill 202

200 ÷ 360 comidas al día



#### Soluciones Cook & Chill 102



**Horno eléctrico**  
APW-102-E 18004305  
CPW-102-E 18004301

**Horno a gas (\*)**  
APW-102-G 18004313  
CPW-102-G 18004309

**Kit stacking 102**  
SOPORTE DE HORNO  
SH-102 19082394



**Abatidor 102**  
19091443 ABCO-102 50Hz  
19091444 ABCO-102 60Hz



**Envasadora (\*\*)**  
SVS-2-410/20 19075911  
SVP-2-455/25 19075913  
SVP-2-520/25 19074279



**Carro portaestructura**  
CP-102  
19013355



**Estructura bandejas y platos**  
EST. BANDEJAS EB-102  
19011562  
EST. PLATOS EP-102  
19013356



**Guías estructura**  
GE-102 19011570



**Lona térmica**  
LTE-102  
19011740

#### Soluciones Cook & Chill 201



**Horno eléctrico**  
APW-201-E 18004321  
CPW-201-E 18004317

**Horno a gas (\*)**  
APW-201-G 18004329  
CPW-201-G 18004325

**Celulas de refrigeración 201**  
RBP-201 19089779  
RBM-201 19089788



**Envasadora (\*\*)**  
SVP-2-505/63 19075916  
SVP-2-620/25 19074280



**Carro portaestructura portabandejas**  
CEB-201 19011551



**Carro estructura portaplatos**  
CEP-201 19013357



**Lona térmica**  
LTE-201  
19011741

#### Soluciones Cook & Chill 202



**Horno eléctrico**  
APW-202-E 18004337  
CPW-202-E 18004333

**Horno a gas (\*)**  
APW-202-G NG 18004345  
CPW-202-G NG 18004341

**Celulas de refrigeración 202**  
RBP-202 19089782  
RBM-202 19089790



**Envasadora (\*\*)**  
SVP-2-560/100 19075919  
SVP-2-950/100 19074281



**Carro portaestructura portabandejas**  
CEB-202  
19011550



**Carro estructura portaplatos**  
CEP-202  
19011552



**Lona térmica**  
LTE-202  
19011742

(\*): Consultar gases y frecuencias.

(\*\*): Consultar mismos modelos con gas.

TOP4T  
TOP6T  
TOP10T



TOP4T



TOP6T



TOP10T

Forni misti touch  
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED OVENS WITH TOUCH CONTROLS  
FOURS MIXTES À COMMANDES TACTILES  
KOMBINIERTE "TOUCH" BACKÖFEN  
HORNOS MIXTOS CONTROLES TÁCTILES  
ПЕЧИ СМЕШАННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С  
СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

**IT** Forni misti touch a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 per TOP4T e TOP6T, 3 per TOP10T) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione per kit lavaggio - supporto universale per teglie GN1/1 o pasticceria 60x40 cm (teglie non incluse). Controllo touch con 120 programmi - fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolatore doppia velocità - regolatore del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore.













**EN** Mixed convection/direct steam ovens with touch controls. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (2 on mod. TOP4T and TOP6T, 3 on mod TOP10T) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. universal holder for GN1/1 trays or 60x40 cm pastry trays (trays not included). Touch control with 120 programs - up to 6 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - double speed regulator - steam regulator - digital water injection regulation - core probe.

**FR** Fours mixtes à convection et à vapeur directe avec commandes tactiles. Corps en acier inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4T et TOP6T, 3 pour TOP10T) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser - support universel pour bacs GN1/1 ou bacs pâtisserie 60x40 cm (bacs non fournis). Commandes tactiles avec 120 programmes - jusqu'à 6 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulateur de double vitesse - régulateur de vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à coeur.

**DE** Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4T und TOP6T, 3 für TOP10T) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit - Universalhalterung für GN1/1 Bleche oder 60x40 cm Konditoreibleche (Bleche nicht inbegriffen). Touch Steuerung mit 120 Programme - bis zu 6 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler.

**ES** Hornos mixtos de convección/vapor directo con controles táctiles. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrifugo con autorreversaciones (2 para TOP4T y TOP6T, 3 para TOP10T) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo - soporte universal para bandejas GN1/1 o pastelería de 60x40 cm (bandejas no incluidas). Control táctil con 120 programas - hasta 6 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón.

**RU** Смешанные конвекционные/прямые паровые печи с сенсорным управлением. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (2 для TOP4T и TOP6T, 3 для TOP10T) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова - универсальная опора для лотков GN1/1 или кондитерских изделий размером 60x40 см (лотки не входят в комплект поставки). Сенсорное управление с помощью 120 программ - до 6 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника.

	TOP4T	TOP6T	TOP10T
	10,8 kW		16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz		
	50±260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 497 x 452(h) mm	660 x 497 x 612(h) mm	660 x 497 x 948(h) mm
	935 x 840 x 705(h) mm	935 x 840 x 865(h) mm	935 x 840 x 1220(h) mm
			
	105 Kg	119 Kg	153 Kg
	117 Kg	138 Kg	173 Kg
	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
	0,850 m³	0,990 m³	1,320 m³
			
	<b>6350 €</b>	<b>6950 €</b>	<b>8900 €</b>

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL



# TOP4D TOP6D TOP10D



TOP4D



TOP6D



TOP10D

Forni misti digitali  
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS  
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE  
KOMBINIERTHE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBACKÖFEN  
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO  
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10D - 2 per TOP4D-6D) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità.

















EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10D - 2 for TOP4D-6D) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - steam drain regulation - digital water injection regulation - core probe - 2-speed fan regulation.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10D - 2 pour TOP4D-6D) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation de l'évacuation de la vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - régulation à 2 vitesses du ventilateur.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10D - 2 für TOP4D-6D) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 2 Stufen.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrifugo con autorreversaciones (3 para TOP10D - 2 para TOP4D-6D) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo. Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - regulación de ventilador de 2 velocidades.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для TOP10D - 2 для TOP4D-6D) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - двухскоростное регулирование вентилятора.

	TOP4D	TOP6D	TOP10D
	10,8 kW		16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz		
	230V/1N/50-60Hz		-
	50±260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
	920 x 840 x 705(h) mm	920 x 840 x 985(h) mm	920 x 840 x 1200(h) mm
			
	87 Kg	99 Kg	133 Kg
	103 Kg	116 Kg	151 Kg
	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
			
	<b>4540 €</b>	<b>4980 €</b>	<b>6450 €</b>

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL



328

307



# TOP4M TOP6M TOP10M



TOP4M



TOP6M






TOP10M

Forni misti meccanici  
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS  
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE  
KOMBINIERTHE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBACKÖFEN  
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO  
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

- IT** Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10, 2 per TOP4 - 6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).
- EN** Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10 - 2 for TOP4-6) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - humidifier with energy regulator (direct injection).
- FR** Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10 - 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).
- DE** Kombinierte Heissluft-/Direktampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10 - 2 für TOP4-6) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung).
- ES** Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para TOP10 - 2 para TOP4-6) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - humidificador con regulador de energía (inyección directa).
- RU** Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией реверса (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание).

	TOP4M	TOP6M	TOP10M
	10,8 kW		16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz		
	230V/1N/50-60Hz	-	
	50±260°C		
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'		
	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
	920 x 840 x 705(h) mm	920 x 840 x 985(h) mm	920 x 840 x 1200(h) mm
			
	86 Kg	97 Kg	131 Kg
	102 Kg	114 Kg	149 Kg
	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
			
			<b>3730 €</b>

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL



328

309

# STR6 STR10



STR6



STR10

## Forni a convezione meccanici GN1/1 60x40

MECHANICAL CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE  
MECHANISCHE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA  
МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT** Forni a convezione meccanici. Struttura in acciaio inox con porta doppio vetro (vetro interno apribile) - illuminazione interna alogena - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - ventilatori centrifughi con autoreverse (3 per STR10 e 2 per STR6).
- EN** Mechanical convection ovens. Stainless steel casing with doubleglazed door (removable internal glass) - internal halogen lamp - humidifier with energy regulator (direct injection) - centrifugal fan with automatic reverse (3 for STR10 - 2 for STR6).
- FR** Fours à convection mécanique. Corps en acier Inox avec porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour STR10 - 2 pour STR6).
- DE** Mechanische Kombiöfen. Edelstahlgehäuse und Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - interne Halogenbeleuchtung - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für STR10 - 2 für STR6).
- ES** Hornos de convección mecánica. Estructura de acero inoxidable y puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - iluminación interior halógena - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para STR10 - 2 para STR6).
- RU** механические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали и дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - галогенное внутреннее освещение - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание) - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для STR10 - 2 для STR6).

	<b>STR6</b>	<b>STR10</b>
	10,8 kW	16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	-
	50±300°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 70 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	465 x 640 x 615(h) mm	465 x 640 x 950(h) mm
	790 x 945 x 930(h) mm	790 x 945 x 1260(h) mm
		
	100 Kg	134 Kg
	115 Kg	150 Kg
	880 x 1080 x 1080(h) mm	880 x 1080 x 1430(h) mm
	1,026 m³	1,359 m³
		
	<b>4020 €</b>	<b>5210 €</b>

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

**OPTIONAL**



328

311

# CMP423D CMP4GPD



CMP423D



CMP4GPD

## Forni a convezione compatti digitali

COMPACT CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION COMPACTS  
KOMPAKTE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS  
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



**IT** Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse per il CMP4GPD ed 1 ventilatore per il CMP423D - 4 teglie in acciaio GN2/3 incluse nel modello CMP423D.















**EN** Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles in automatic sequence - automatic preheating - digital water injection regulation - 2 centrifugal fans with automatic reverse on mod. CMP4GPD and 1 fan on mod. CMP423D - 4 GN2/3 steel trays included on model CMP423D.

**FR** Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - régulation numérique de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges avec retour automatique pour le CMP4GPD et 1 ventilateur pour le CMP423D - 4 plaques GN2/3 en acier fournies en série pour la modèle CMP423D.

**DE** Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Abfolge - automatische Vorwärmung - digitale WassereinspritzEinstellung - 2 Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion für Mod. CMP4GPD und 1 Gebläse für Mod. CMP423D - 4 GN2/3 Stahlbleche im Modell CMP423D enthalten.

**ES** Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - con doble acristalamiento - control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - regulación digital de la inyección de agua - 2 ventiladores centrifugos con autorreversa para el CMP4GPD y 1 ventilador para el CMP423D - 4 bandejas de acero GN2/3 incluidas en el modelo CMP423D.

**RU** Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - дверца люка - внутреннее галогенное освещение - двойное остекление - цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов готовки в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - цифровое регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с реверсом для CMP4GPD и 1 вентилятор для CMP423D - 4 стальных лотка GN2/3, включенных в модель CMP423D.

	<b>CMP423D</b>	<b>CMP4GPD</b>
	3,2 kW	6,3 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	
	50±260°C	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'	
	4 x 45 x 34 cm* GN2/3 - P= 75 mm	4 x 60 x 40 cm** GN1/1 - P= 75 mm
	475 x 430 x 325(h) mm	660 x 480 x 340(h) mm
	560 x 595 x 580(h) mm	750 x 695 x 560(h) mm
		
	31 Kg	53 Kg
	34 Kg	58 Kg
	600 x 700 x 670(h) mm	770 x 770 x 685(h) mm
	0,281 m³	0,406 m³
		
	<b>1600 €</b>	<b>2220 €</b>

\* Teglie incluse.  
Trays included.  
Plaques incluses.  
Bleche inbegriffen.  
Bandejas incluidas.  
Листы включены.

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

**OPTIONAL**



328



313

# CMP4GPM CMP4GPMI



CMP4GPM



















CMP4GPMI

Forni a convezione  
compatti meccanici

COMPACT CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION COMPACTS  
KOMPAKTE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS  
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT** Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - regolazione iniezione acqua manuale - 2 ventilatori centrifughi (con autoreverse solo per il modello CMP4GPMI).
- EN** Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - manual water injection regulation - 2 centrifugal fans (with automatic reverse on mod. CMP4GPMI only).
- FR** Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - régulation manuelle de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges (avec retour automatique uniquement sur le mod. CMP4GPMI).
- DE** Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - manuelle Wassereinspritzeneinstellung - 2 Zentrifugalgebläse (mit automatischer Wendefunktion nur für Mod. CMP4GPMI).
- ES** Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento - regulación manual de la inyección de agua - 2 ventiladores centrífugos (con autorreversa solo para el modelo CMP4GPMI).
- RU** Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением - ручное регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора (только для модели CMP4GPMI с автоматическим реверсом).

	<b>CMP4GPM</b>	<b>CMP4GPMI</b>
	3,4 kW	6,3 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	
	50÷285°C	50÷260°C
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 75 mm	
	660 x 480 x 340(h) mm	
	750 x 650 x 560(h) mm	750 x 695 x 560(h) mm
		
	39 Kg	43 Kg
	45 Kg	48 Kg
	770 x770 x 685(h) mm	
	0,406 m³	
		
	<b>1480 €</b>	<b>1960 €</b>

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

**OPTIONAL**



328

315

# CMP332M CMP423M



CMP332M



CMP423M

## Forni a convezione compatti meccanici

COMPACT CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION COMPACTS  
KOMPACTE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS  
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT** Forni a convezione. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro. 4 teglie in acciaio incluse per il modello CPM423M - 3 teglie in alluminio incluse per il modello CMP332M.
- EN** Convection ovens. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door. 4 steel trays included on model CPM423M - 3 aluminium trays included on model CMP332M.
- FR** Fours à convection. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage. 4 plaques en acier incluses pour le modèle CPM423M - 3 plaques en aluminium incluses pour le modèle CMP332M.
- DE** Heißluftöfen. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung. 4 Stahlbleche enthalten für Modell CPM423M - 3 Aluminiumbleche enthalten für Modell CMP332M.
- ES** Hornos de convección. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento. 4 bandejas de acero incluidas para el modelo CPM423M - 3 bandejas de aluminio incluidas para el modelo CMP332M.
- RU** Конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением. 4 стальных лотка входят в комплект поставки модели CPM423M - 3 алюминиевых лотка входят в комплект поставки модели CMP332M.

	<b>CMP332M</b>	<b>CMP423M</b>
	2,6 kW	2,85 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50±285°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	3 x 34,6 x 26 cm* P= 75 mm	4 x 45 x 34 cm* GN2/3 - P= 75 mm
	380 x 300 x 245(h) mm	475 x 430 x 325(h) mm
	465 x 500 x 455(h) mm	560 x 595 x 580(h) mm
		
 NET Kg	20 Kg	31 Kg
 GROSS Kg	22 Kg	34 Kg
	500 x 550 x 500(h) mm	600 x 700 x 670(h) mm
	0,138 m³	0,281 m³
		
	<b>890 €</b>	<b>1030 €</b>

\* Teglie incluse.  
Trays included.  
Plaques incluses.  
Bleche inbegriffen.  
Bandejas incluidas.  
Листы включены.

**OPTIONAL**



328

317



# FN423E FN423EV



FN423EV

Forni a convezione  
elettrici per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione elettrici. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili - 1 griglia compresa.

EN Electric convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for model FN423EV - 8-function selector (defrost, 4 convection modes, 2 grill modes, fan only) - double-glazed door with removable internal glass - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - removable tray slides - 1 grid included.

FR Fours électriques à convection. Structure en acier Inox - éclairage intérieur - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le modèle FN423EV - sélecteur 8 fonctions (dégivrage, 4 modalités de convection, 2 de grillage, ventilateur seulement) - porte avec double vitrage intérieur amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - glissières support plateau amovible - 1 grille en dotation.

DE Elektrische Heißluftöfen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - 1 Zentrifugalgebläse - automatischer Befeuchter mit Energieregler für das Modell FN423EV - 8 Funktionsschalter (Abtauen, 4 Umluftbetriebsarten, 2 Grillbetriebsarten, nur Gebläse) - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - ausziehbare Blechführungen - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos eléctricos de convección. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423EV - selector de 8 funciones (desescarche, 4 modalidades de convección, 2 modalidades de parrilla, sólo ventilador) - puerta con doble vidrio interior extraíble - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - 1 rejilla incluida.

RU Электрические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423EV - 8-функциональный селектор (оттайка, 4 режима конвекции, 2 режима решетки, только вентилятор) - дверь с двойным извлекаемым внутренним стеклом - встроенная прокладка - выдвижной ящик для сбора конденсата - выдвижной поддон с направляющими - 1 решетка в комплекте.

	FN423E	FN423EV
		
	3,1 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50±270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	4 x GN2/3* P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
	620 x 600 x 580(h) mm	
		
 NET Kg	35 Kg	
 GROSS Kg	46 Kg	
 mm	680 x 680 x 785(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,363 m <sup>3</sup>	
		
	<b>1470 €</b>	<b>1710 €</b>

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL



328

319

# FN423M FN423MV



FN423MV

Forni a convezione  
a gas per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423MV defrost, convezione, grill). Allacciamento gas 3/8"G - 1 griglia compresa.

EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423MV only, defrost, convection, grill). Gas connection 3/8"G - 1 grid included.

FR Fours à convection à gaz. Corps en acier inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423MV dégivrage, convection, grillage). Raccordement gaz 3/8"G - 1 grille en dotation.

DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423MV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 3/8"G - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423MV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 3/8"G - 1 rejilla incluida.

RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с дв ойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423MV -3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 3/8"G- 1 решетка в комплекте.

	FN423M	FN423MV
	-	1.9 kW
	4 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
	G20 = 0,42 m³/h G25 = 0,49 m³/h	
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
	620 x 645 x 615(h) mm	
	38 Kg	
	49 Kg	
	680 x 680 x 785(h) mm	
	0,363 m³	
	1850 €	2150 €

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL



328

321

# FN423G FN423GV



FN423GV

**Forni a convezione**  
a gas per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423GV defrost, convezione, grill). Allacciamento Gas 1/2"G - 1 griglia compresa.

EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423GV only, defrost, convection, grill). Gas connection 1/2"G - 1 grid included.

FR Fours à convection à gaz. Corps en acier Inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423MV dégivrage, convection, grillage). Raccordement gaz 1/2"G - 1 grille en dotation.

DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423GV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 1/2"G - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423GV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 1/2 "G - 1 rejilla incluida.

RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с двойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423GV - 3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 1/2"G - 1 гриль входит в комплект поставки.

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

	FN423G	FN423GV
	-	1.9 kW
	4 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
	GPL LPG G30 = 0,29 Kg/h G31 = 0,31 Kg/h	
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
	620 x 645 x 615(h) mm	
	38 Kg	
	49 Kg	
	680 x 680 x 785(h) mm	
	0,363 m³	
	1850 €	2150 €

OPTIONAL



328



323

FOALTOP10T  
FOALTOP64T  
FOALTOP64  
FOALSTR



FOALTOP64



FOALTOP10T

Armadi lievitatori  
per forni serie Top e Start

PROVING CABINET FOR OVENS  
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS  
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN  
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS  
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

IT Armadi riscaldati/lievitori per forni. struttura in acciaio inox e porta in vetro - termostato - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.  
**FOALTOP10T:** 12 teglie - per modello forno TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 teglie - per modelli forni TOP4T e TOP6T.  
**FOALTOP64:** 8 teglie - per modelli forni TOP4M-D e TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 teglie - per modelli forni STR6 e STR10.















EN Heated/Proving cabinets for ovens. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.  
**FOALTOP10T:** 12 trays - for oven model TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 trays - for oven models TOP4T and TOP6T.  
**FOALTOP64:** 8 trays - for oven models TOP4M-D and TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 trays - for oven models STR6 and STR10.

FR Armoires/ascenseurs chauffants pour fours. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.  
**FOALTOP10T:** 12 plaques - pour le modèle TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 plaques - pour les modèles TOP4T et TOP6T.  
**FOALTOP64:** 8 plaques - pour les modèles TOP4M-D et TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 plaques - pour les modèles STR6 et STR10.

DE Warmhalteschränke/Gärschränke für Öfen - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.  
**FOALTOP10T:** 12 Bleche - für das Modell TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 Bleche - für die Modelle TOP4T und TOP6T.  
**FOALTOP64:** 8 Bleche - für die Modelle TOP4M-D und TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 Bleche - für die Modelle STR6 und STR10.

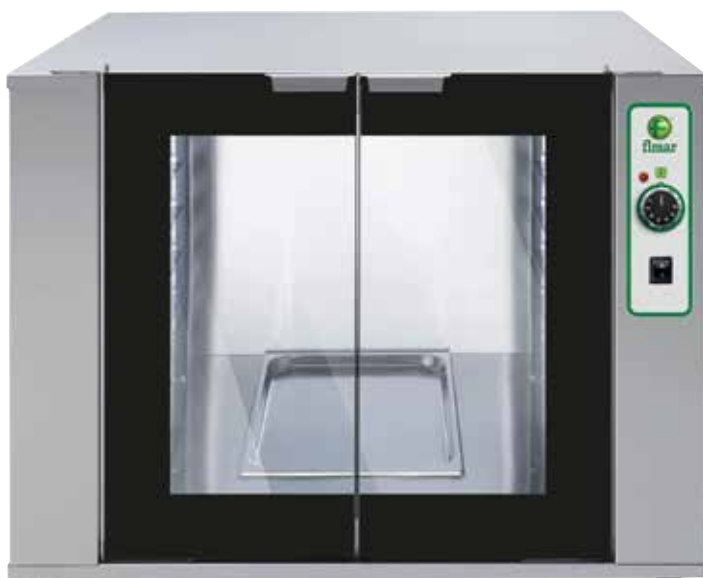
ES Armarios/elevadores calefaccionados para hornos. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.  
**FOALTOP10T:** 12 bandejas - para horno modelo TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 bandejas - para hornos modelo TOP4T y TOP6T.  
**FOALTOP64:** 8 bandejas - para hornos modelo TOP4M-D y TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 bandejas - para hornos modelo STR6 y STR10.

RU Отапливаемые шкафы/лифты для печей. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.  
**FOALTOP10T:** 12 противней - для печи модели TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 противней - для печей моделей TOP4T и TOP6T.  
**FOALTOP64:** 8 противней - для печей моделей TOP4-mD и TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 противней - для печей моделей STR6 и STR10.

	FOALTOP10T	FOALTOP64T	FOALTOP64	FOALSTR
				
	2 kW			
	230V/1N/50-60Hz			
	0÷60°C			
	12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P= 80 mm
	817 x 826 x 621(h) mm	625 x 713 x 707(h) mm	610 x 680 x 700(h) mm	410 x 860 x 540(h) mm
	935 x 855 x 706(h) mm	935 x 803 x 867(h) mm	920 x 760 x 860(h) mm	790 x 900 x 760(h) mm
				
	48 Kg			
	62 Kg			
	975 x 945 x 832(h) mm	975 x 840 x 993(h) mm	950 x 940 x 1010(h) mm	860 x 1000 x 900(h) mm
	0,682 m³	0,813 m³	0,902 m³	0,774 m³
				
	1690 €	1670 €	1690 €	1790 €

\* Teglie non incluse.  
 Trays not included.  
 Plaques pas incluses.  
 Bleche nicht inbegriffen.  
 Bandejas no incluidas.  
 Противни не входят в комплект.

# FOALCMP4GP FOALCMP423



FOALCMP4GP



FOALCMP423

Armadi lievitatori  
per forni CMP

PROVING CABINET FOR OVENS  
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS  
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN  
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS  
ЯЧЕЙКИ РАСТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

- IT** Armadi riscaldati/lievitori per forni a convezione. Struttura in acciaio inox e porta in vetro - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.  
**FOALCMP4GP:** 8 teglie - per modelli forni CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 teglie - per modelli forni CMP423D - CMP423M.
- EN** Heated/Proving cabinets for convection. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.  
**FOALCMP4GP:** 8 trays - for ovens model CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 trays - for ovens model CMP423D - CMP423M.
- FR** Armoires/ascenseurs chauffants pour fours à convection. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.  
**FOALCMP4GP:** 8 plaques - pour les modèles CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 plaques - pour les modèles CMP423D - CMP423M.
- DE** Warmhalteschränke/Gärschränke für Konvektions - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.  
**FOALCMP4GP:** 8 Bleche - für die Modelle CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M.
- ES** Armarios/elevadores calefaccionados para hornos de convección. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.  
**FOALCMP4GP:** 8 bandejas - para hornos modelo CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 bandejas - para hornos modelo CMP423D - CMP423M.
- RU** Шкафы подогрева/расстроечные для кофнлвяе. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.  
**FOALCMP4GP:** 8 противней - для печей моделей CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 противней - для печей моделей CMP423D - CMP423M.

	<b>FOALCMP4GP</b>	<b>FOALCMP423</b>
	2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	0÷60°C	
	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P = 75 mm	8 x 45/47 x 34 cm* GN2/3 P = 75 mm
	610 x 610 x 700(h) mm	480 x 540 x 700(h) mm
	800 x 690 x 860(h) mm	600 x 690 x 860(h) mm
		
 NET Kg	36 Kg	28 Kg
 GROSS Kg	50 Kg	40 Kg
 mm	860 x 800 x 1010(h) mm	660 x 700 x 1010(h) mm
 m³	0,695 m³	0,467 m³
		
	<b>1320 €</b>	<b>1030 €</b>

\* Teglie non incluse.  
 Trays not included.  
 Plaques pas incluses.  
 Bleche nicht inbegriffen.  
 Bandejas no incluidas.  
 Противни не входят в комплект.



# BANDEJAS GN



## BANDEJA LISA ALUMINIO ANTIADHERENTE

REF.	DIMENSIONES	PVP
810H11	600x400	<b>78 €</b>
810H14	GN 1/1	<b>64 €</b>
810H17	GN 2/3	<b>55 €</b>
810H19	800x600	<b>Consultar</b>



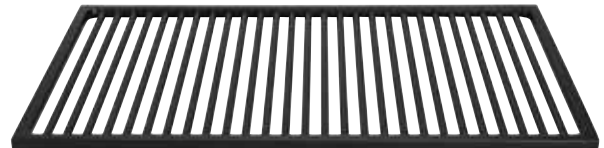
## BANDEJA PERFORADA ALUMINIO ANTIADHERENTE

REF.	DIMENSIONES	PVP
810H12	600x400	<b>90 €</b>
810H15	GN 1/1	<b>64 €</b>
810H18	GN 2/3	<b>55 €</b>
810H20	800x600	<b>Consultar</b>



## PLANCHA GRILL ALUMINIO ANTIADHERENTE

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H03	GN 1/1	<b>184 €</b>



## PARRILLA ANTIADHERENTE

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H37	GN 1/1	<b>164 €</b>



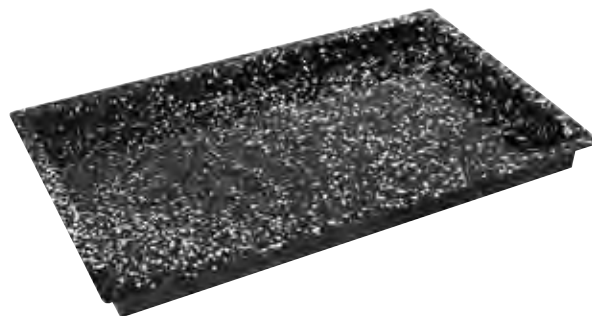
## BANDEJAS HUEVOS

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H28	GN 1/1	<b>116 €</b>



## CUBETA ALUMINIO ANTIADHERENTE H 65 mm.

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H29	GN 1/1	<b>154 €</b>



## CUBETA GRANITO H 40 mm.

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H36	GN 1/1	<b>108 €</b>

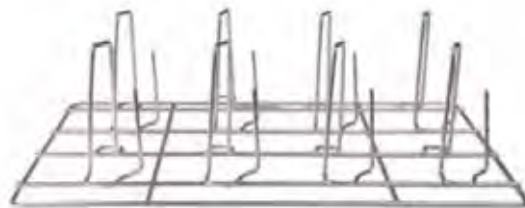


# BANDEJAS GN



## SARTEN / CAZUELA

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H32	20 cm.	<b>55 €</b>



## BANDEJA PARA POLLOS

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H39	GN 1/1	<b>80 €</b>



## BANDEJA PARA COSTILLAS

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H40	GN 1/1	<b>123 €</b>



## CESTA PARA FRITURA

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H34	GN 1/1	<b>160 €</b>



## CUBETA INOX. GN 2/1

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H04	H20	<b>58 €</b>
840H05	H40	<b>65 €</b>
840H06	H65	<b>73 €</b>



## CUBETA INOX. GN 1/1

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H07	H20	<b>31 €</b>
840H08	H40	<b>35 €</b>
840H09	H55	<b>36 €</b>



## CUBETA INOX. GN 2/3

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H10	H20	<b>26 €</b>
840H11	H40	<b>33 €</b>
840H12	H65	<b>38 €</b>



## CUBETA INOX. PERFORADA GN 2/1

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H13	H20	<b>75 €</b>
840H14	H40	<b>78 €</b>
840H15	H65	<b>99 €</b>



# BANDEJAS GN



**CUBETA INOX. PERFORADA GN 1/1**

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H16	H20	<b>48 €</b>
840H17	H40	<b>52 €</b>
840H18	H55	<b>58 €</b>



**CUBETA INOX. PERFORADA GN 2/3**

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H19	H20	<b>37 €</b>
840H20	H40	<b>40 €</b>
840H21	H65	<b>49 €</b>



**FONDO PERFORADO PARA CUBETA GN**

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H22	GN 2/1	<b>134 €</b>
840H23	GN1/1	<b>68 €</b>
840H24	GN 2/3	<b>52 €</b>



**REJILLA INOX**

REF.	DIMENSIONES	PVP
840H25	GN 2/1	<b>43 €</b>
840H26	GN 1/1	<b>33 €</b>
840H41	600x400	<b>37 €</b>



**MOLDE PIZZA ALUMINIO**

REF.	DIMENSIONES	PVP
811H01	250 mm.	<b>14 €</b>
811H02	300 mm.	<b>18 €</b>
811H03	350 mm.	<b>22 €</b>



**MOLDE PIZZA REJILLA**

REF.	DIMENSIONES	PVP
811H04	250 mm.	<b>11 €</b>
811H05	300 mm.	<b>13 €</b>
811H06	350 mm.	<b>15 €</b>

# BANDEJAS PANADERÍA/PASTELERÍA



## BANDEJA PERFORADA ALUMINIO

REF.	DIMENSIONES	PVP
810H09	340x240	<b>18 €</b>
810H01	430x340	<b>18 €</b>
810H02	480x340	<b>19 €</b>
810H08	480x440	<b>25 €</b>
810H03	600x400	<b>25 €</b>
810H22	800x600	<b>Consultar</b>



## REJILLA CROMADA

REF.	DIMENSIONES	PVP
820H03	430x340	<b>12 €</b>
820H01	480x340	<b>12 €</b>
820H04	480x440	<b>13 €</b>
820H02	600x400	<b>21 €</b>



## BANDEJA LISA ALUMINIO

REF.	DIMENSIONES	PVP
810H10	430x340	<b>17 €</b>
810H06	480x340	<b>17 €</b>
810H04	600x400	<b>21 €</b>
810H21	800x600	<b>Consultar</b>



## BANDEJA LISA INOX.

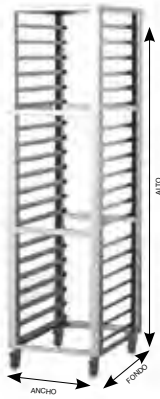

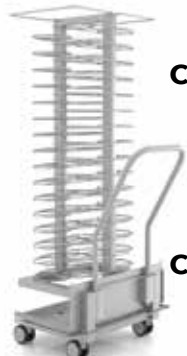
REF.	DIMENSIONES	PVP
860H12	340x240	<b>17 €</b>
860H07	430x340	<b>17 €</b>
860H08	480x340	<b>19 €</b>
860H10	480x440	<b>22 €</b>
860H09	600x400	<b>28 €</b>



## BANDEJA PERFORADA ACANALADA 5 CANALES

REF.	DIMENSIONES	PVP
810H05	600x400	<b>47 €</b>
810H23	800x600	<b>Consultar</b>

# CARROS

CARROS	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	Nº DE GUÍA	PRECIO PVP
	<b>CARRO 10B 600/400</b> <i>Ref. 710097</i>	(An)515 x (F)620 x (Al)1015 mm.	RX 603/604/604 PLUS ST BAKERY ST PASTRY	10 <b>424 €</b>
	<b>CARRO 10B 480/340</b> <i>Ref. 710099</i>	(An)455 x (F)500 x (Al)1015 mm.	RX424	10 <b>384 €</b>
	<b>CARRO 20B 480/340</b> <i>Ref. 710098</i>	(An)455 x (F)500 x (Al)1860 mm.	RX424	20 <b>503 €</b>
	<b>CARRO 20B 600/400</b> <i>Ref. 710095</i>	(An)515 x (F)620 x (Al)1860 mm.	RX 603/604/604 PLUS ST BAKERY ST PASTRY	20 <b>551 €</b>
	<b>CARRO 20B 800/600</b> <i>Ref. 710624</i>	(An)710 x (F)820 x (Al)1860 mm.	ST BAKERY	20 <b>753 €</b>
	<b>CARRO 20 GN 1/1</b> <i>Ref. 710403</i>	(An)440 x (F)540 x (Al)1700 mm.	ST COMPACT ST GASTRO	20 <b>456 €</b>
<b>CARRO 20 GN 2/1</b> <i>Ref. 710408</i>	(An)640 x (F)660 x (Al)1700 mm.	ST COMPACT ST GASTRO	20 <b>710 €</b>	
	<b>CARRO ST16 600/400</b> <i>Ref. 710346</i>	(An)760 x (F)595 x (Al)1730 mm.	ST BAKERY	16 <b>2.40 €</b>
	<b>CARRO ST18 800/600</b> <i>Ref. 710625</i>	(An)760 x (F)895 x (Al)1730 mm.	ST BAKERY	20 <b>3.095 €</b>
	<b>CARRO ST20 GN 1/1</b> <i>Ref. 710347</i>	(An)760 x (F)595 x (Al)1765 mm.	ST COMPACT ST GASTRO	20 <b>2.030 €</b>
	<b>CARRO ST20 GN 2/1</b> <i>Ref. 710348</i>	(An)760 x (F)765 x (Al)1765 mm.	ST COMPACT ST GASTRO	20 <b>2.597 €</b>
	<b>CARRO PLATERO GN 1/1</b> <i>Ref. 710429</i>	(An)760 x (F)595 x (Al)1765 mm.	ST COMPACT ST GASTRO	64 PLATOS <b>3.058 €</b>
	<b>CARRO PLATERO GN 2/1</b> <i>Ref. 710430</i>	(An)760 x (F)765 x (Al)1765 mm.	ST COMPACT ST GASTRO	100 PLATOS <b>3.906 €</b>



# ACCESORIOS COMUNES



## LAVADO AUTOMÁTICO

REF.	PVP
710141	<b>790 €</b>
<b>ST 200</b> 710356	<b>1.579 €</b>



## DETERGENTE

REF.	PVP
<b>5 Kg.:</b> 870H02	<b>32 €</b>
<b>10 Kg.:</b> 870H08	<b>51 €</b>



## ABRILLANTADOR

REF.	PVP
<b>5 Kg.:</b> 870H03	<b>28 €</b>
<b>10 Kg.:</b> 870H09	<b>43 €</b>



## DUCHA EXTERNA

REF.	PVP
710310	<b>129 €</b>



## DIGIMETER

REF.	PVP
710090	<b>93 €</b>



## FILTRO AGUA (8000 L)

REF.	PVP
710352	<b>337 €</b>



## CABEZAL CONEXIÓN FILTRO

REF.	PVP
710350	<b>79 €</b>



## SONDA TÉRMICA

	REF.	PVP
DE VACIO	710376	<b>307 €</b>
MULTIPUNTO	710620	<b>212 €</b>
EXTRAIBLE	710375	<b>201 €</b>



## MANOPLAS TÉRMICAS

REF.	PVP
870H01	<b>54 €</b>



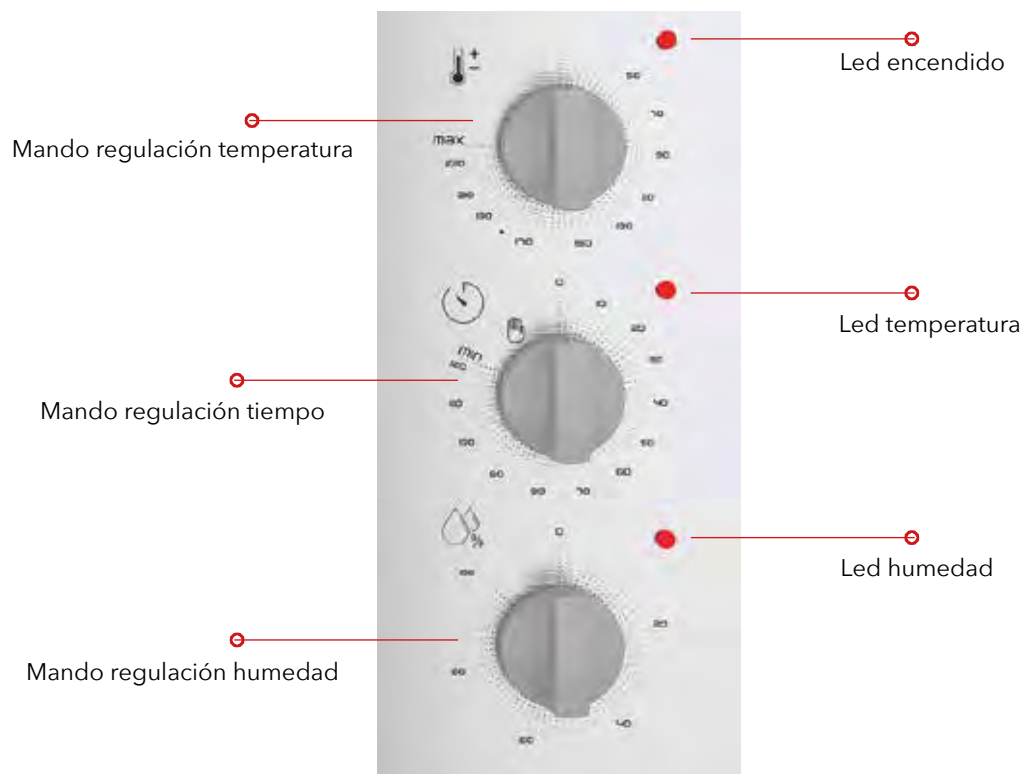
## KIT INSTALACIÓN GAS

REF.	PVP
710442	<b>641 €</b>





- Sistema con panel de control manual.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Control de tiro manual
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400





  
fm

  
fm

- Sistema con display digital y encoder regulación en panel de control.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior led.
- Conexión de agua  $\frac{3}{4}$
- Control de tiro manual.
- Motor de doble velocidad.
- Pulsador para vaporización directa.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN







# SERIE ST - V5 / V7

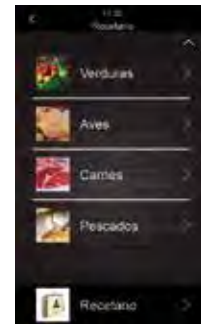
- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua  $\frac{3}{4}$ .
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable porcentual %
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto.
- Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400



# SERIE ST - V5 / V7



Modo cocción manual



Recetario



Multicook / All on time

Ciclos especiales



## CICLOS DE LAVADO



Los 3 ciclos de lavado permiten adaptarse a las necesidades de limpieza del equipo después de cada jornada de trabajo.



## CONSUMOS



Control de todos los consumos del horno electricidad, agua, detergente, abrillantador y filtros de agua.



# SERIE ST - V5 / V7



## MULTICOOK

Este sistema nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, avisándonos a medida que las bandejas estén listas.

## ALL ON TIME

Este sistema nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, pero finalizando todos al mismo tiempo. Para ello el horno nos indica cuando introducir cada bandeja.

El resultado es la finalización simultánea de todos los alimentos.





# PRESTACIONES-EQUIPAMIENTO



## COCCIÓN MANUAL

Configure su programa de cocción para cualquier alimento de forma rápida e intuitiva sin necesidad de complicados procesos para la elaboración de sus recetas.



## CLIMA CONTROL

Con el sistema "Clima Control" el horno adaptará el clima perfecto en la cámara de cocción para conseguir el acabado deseado en el alimento sin necesidad de seleccionar modos de cocción previamente. Elimine complejos procesos de elaboración de recetas, elija tiempo, temperatura, humedad y este sistema hará el resto.



## FAN Control-velocidad regulable

Gracias a la posibilidad de regulación de la velocidad de los ventiladores (hasta 10 velocidades) podrá cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, además gracias a la bidireccionalidad del ventilador obtendrá una uniformidad de cocción perfecta.



## STEAM CONTROL

El sistema Steam control permite una salida de vapor controlada en el interior de la cámara, consiguiendo extraer o mantener la humedad en el interior de la misma. De esta forma podremos obtener dorados uniformes, asados de carne perfectos, gratinados, etc.



## DELTA T

Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.



## SONDA MULTIPUNTO

Consiga siempre el punto de cocción deseado gracias a la lectura y control preciso de la temperatura en 3 puntos del interior del alimento sin importar el tamaño del mismo.



## SONDA VACÍO (vacuum probe)

Con la sonda corazón para vacío de tan sólo 1,5 mm de diámetro, le permitirá controlar la temperatura de cocción en el interior del producto sin romper el proceso de vacío.







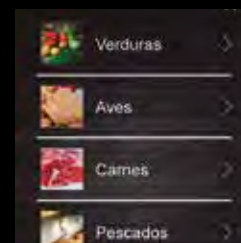
## FASES DE COCCIÓN

Con la programación por fases podrá configurar cocciones a temperaturas y humedades diferentes en un mismo ciclo de cocción. De esta forma podrá cocinar el alimento y dorar o gratinar al final del proceso.



## RECETARIO

Todos nuestros hornos con Smart System V7 incluyen un recetario con imágenes y recetas ya preestablecidas de serie. Este recetario permite ser editado para adaptarlo a cada tipo de cliente.



## HACCP

## HACCP

Disponible el registro de datos necesario para el cumplimiento del sistema HACCP.



## SISTEMA DE QUEMADOR PREMIX

Este novedoso sistema de control de la combustión, presente en todos nuestros hornos de gas, consigue aumentar la eficiencia, reducir el consumo de combustible, mayor homogeneidad en el reparto de calor y, a su vez, simplificar las tareas de mantenimiento.



## REGENERACIÓN / MANTENIMIENTO

Con esta función podremos mantener la calidad de los alimentos elevando a temperatura de consumo los alimentos refrigerados, congelados y envasados en un corto periodo de tiempo.



## FERMENTACIÓN

Con este proceso conseguimos unas condiciones óptimas para garantizar una fermentación de calidad, consiguiendo texturas y acabados deseados.



## PLANIFICACIÓN

Podrá programar el encendido automático del horno, consiguiendo un mejor aprovechamiento de las jornadas de trabajo ya que no será necesario estar en el puesto de trabajo para iniciar el proceso de cocción.



# SERIE ST BAKERY



- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua  $\frac{3}{4}$ .
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable por tiempo.
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto (opcional)
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronourm GN y bandejas pastelería de 600x400

# SERIE ST PASTRY



- Pantalla táctil de 5 Pulgadas.
- Regulación de temperatura diferenciada entre techo y suelo.
- Temperatura máxima 350°C.
- Modo ahorro de energía.
- Hasta 6 fases de cocción.
- Recetario
- Sistema Steam Control- Tiro regulable.
- Programación de Encendido automático
- Sistema humidificador permite inyecciones manuales y programación de ciclos de inyección.



ST series

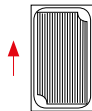
fm

# SERIE ST COMPACT

## 4 x GN 2/3

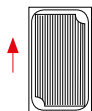
<b>STC 423 E</b>	<b>PVP 3.185 €</b>
Referencia	710457
Dimensiones internas	(An)385 x (F)385 X (Al)302 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)620 X (Al)580 mm.
 Potencia eléctrica	3.700 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	50 Kg
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad 8 bandejas	GN 2/3 profundidad 20 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 2/3 profundidad 40 mm
Capacidad 3 bandejas	GN 2/3 profundidad 65 mm

Posición bandeja longitudinal



<b>STC 423 V5</b>	<b>PVP 5.125 €</b>
Referencia	710458
Dimensiones internas	(An)385 x (F)385 X (Al)302 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)620 X (Al)580 mm.
 Potencia eléctrica	3.700 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	50 Kg.
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 8 bandejas	GN 2/3 profundidad 20 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 2/3 profundidad 40 mm
Capacidad 3 bandejas	GN 2/3 profundidad 65 mm

Posición bandeja longitudinal









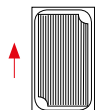
# SERIE ST COMPACT

## 4 x GN 1/1





### STC 411 E PVP 3.339 €

Referencia	710459
Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 X (Al)302 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)795 X (Al)580 mm.
 Potencia eléctrica	5.700 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	59 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Capacidad 8 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 3 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

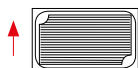
Posición bandeja longitudinal



### STC 411 EW PVP 3.371 €

Referencia	710460
Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 X (Al)302 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)620 X (Al)580 mm.
 Potencia eléctrica	5.700 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	64 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Capacidad 8 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 3 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja transversal







# SERIE ST COMPACT

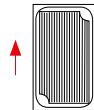
## 4 x GN 1/1

### STC 411 V5

**PVP 5.295 €**





Referencia	710641
Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 X (Al)302 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)795 X (Al)580 mm.
 Potencia eléctrica	5.700 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	57 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 8 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 3 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja longitudinal

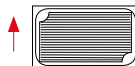


### STC 411 V5 W

**PVP 5.374 €**

Referencia	710462
Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 X (Al)302 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)620 X (Al)580 mm.
 Potencia eléctrica	5.700 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	64 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 8 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 3 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja transversal

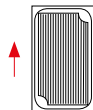


# SERIE ST COMPACT

## 6 x GN 1/1

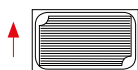
<b>STC 611 E</b>	<b>PVP 3.543 €</b>
Referencia	710463
Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 X (Al)385 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)795 X (Al)665 mm.
 Potencia eléctrica	7.200 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	65 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Capacidad 11 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja longitudinal



<b>STC 611 EW</b>	<b>PVP 3.572 €</b>
Referencia	710464
Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 X (Al)385 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)620 X (Al)665 mm.
 Potencia eléctrica	7.200 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	68 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Capacidad 11 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja transversal







# SERIE ST COMPACT

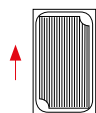
## 6 x GN 1/1

### STC 611 V5

**PVP 5.512 €**





Referencia	710465
Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 X (Al)385 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)795 X (Al)665 mm.
 Potencia eléctrica	7.200 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	65 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403€</b>
Capacidad 11 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja longitudinal

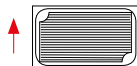


### STC 611 V5 W

**PVP 5.597 €**

Referencia	710466
Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 X (Al)385 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)620 X (Al)665 mm.
 Potencia eléctrica	7.200 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	68 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 11 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja transversal







# SERIE ST COMPACT

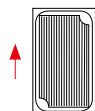
## 10 x GN 1/1

### STC 1011 E

**PVP 4.129 €**





Referencia	710467
Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 X (Al)605 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)795 X (Al)885 mm.
 Potencia eléctrica	11.400 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	92 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Capacidad 19 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 10 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1 profundidad 3F + N + T

Posición bandeja longitudinal



### STC 1011 EW

**PVP 4.155 €**

Referencia	710468
Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 X (Al)605 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)620 X (Al)885 mm.
 Potencia eléctrica	11.400 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	95 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Capacidad 19 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 10 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja transversal









# SERIE ST COMPACT

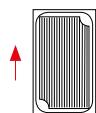
## 10 x GN 1/1

### STC 1011 V5

**PVP 6.249 €**





Referencia	710469
Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 X (Al)605 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)795 X (Al)885 mm.
 Potencia eléctrica	11.400 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	92 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403€</b>
Capacidad 19 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 10 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja longitudinal

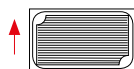


### STC 1011 V5 W








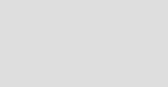

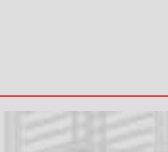

**PVP 6.381 €**

Referencia	710470
Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 X (Al)605 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)620 X (Al)885 mm.
 Potencia eléctrica	11.400 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	95 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 19 bandejas	GN 1/1 profundidad 20 mm
Capacidad 10 bandejas	GN 1/1 profundidad 40 mm
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1 profundidad 65 mm

Posición bandeja transversal



# SERIE ST COMPACT

SOPORTES		DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES		PRECIO PVP
	<b>ST-C 200</b> Ref. 710471	(An)490 x (F)670 x (Al)200 mm.	STC 1011 V5 STC 611 V5 STC 411V5	STC 1011 E STC 611 E STC 411 E	<b>456 €</b>
	<b>ST-C 400</b> Ref. 710472	(An)490 x (F)670 x (Al)400 mm.	STC 1011 V5 STC 611 V5 STC 411V5	STC 1011 E STC 611 E STC 411 E	<b>519 €</b>
	<b>ST-C 650</b> Ref. 710473 Nº Guías - 7	(An)490 x (F)670 x (Al)650 mm.	STC 1011 V5 STC 611 V5 STC 411V5	STC 1011 E STC 611 E STC 411 E	<b>668 €</b>
	<b>ST-C 850</b> Ref. 710474 Nº Guías - 10	(An)490 x (F)670 x (Al)850 mm.	STC 1011 V5 STC 611 V5 STC 411V5	STC 1011 E STC 611 E STC 411 E	<b>747 €</b>
	<b>ST-C 650 B</b> Ref. 710475 Nº Guías - 7	(An)490 x (F)495 x (Al)650 mm.	STC 423 V5 ST 423 E		<b>668 €</b>
	<b>ST-C 850 B</b> Ref. 710476 Nº Guías - 10	(An)490 x (F)495 x (Al)850 mm.	STC 423 V5 ST 423 E		<b>731 €</b>
	<b>STC 200 W</b> Ref. 710477	(An)700 x (F)495 x (Al)200 mm.	STC 1011 V5 W STC 611 V5 W STC 411V5 W	STC 1011 EW STC 611 EW STC 411 EW	<b>456 €</b>
	<b>STC 400 W</b> Ref. 710478	(An)700 x (F)495 x (Al)400 mm.	STC 1011 V5 W STC 611 V5 W STC 411V5 W	STC 1011 EW STC 611 EW STC 411 EW	<b>525 €</b>
	<b>STC 650 W</b> Ref. 710479 Nº Guías - 8	(An)700 x (F)495 x (Al)650 mm.	STC 1011 V5 W STC 611 V5 W STC 411V5 W	STC 1011 EW STC 611 EW STC 411 EW	<b>668 €</b>
	<b>STC 850 W</b> Ref. 710480 Nº Guías - 8	(An)700 x (F)495 x (Al)850 mm.	STC 1011 V5 W STC 611 V5 W STC 411V5 W	STC 1011 EW STC 611 EW STC 411 EW	<b>753 €</b>
	Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES			<b>127 €</b>

# ACCESORIOS

## CAMPANAS



Incluye:  
- Motor de extracción  
- Condensador de vapores

### COMPACT STC-1/1

Ref. 710481

(An)630 x (F)950 x (Al)235 mm.

STC 411V5  
STC 611V5  
STC 1011 V5

STC 411E  
STC 611E  
STC 1011 E

**1.834 €**

### COMPACT STC-2/3

Ref. 710482

(An)630 x (F)775 x (Al)235 mm.

STC 423 V5  
STC 423 E

**1.797 €**

### COMPACT STC-W 1/1

Ref. 710483

(An)720 x (F)620 x (Al)235 mm.

STC 411 V5W  
STC 611 V5  
STC 1011 V5

STC 411 E  
STC 611 E  
STC 1011 E

**1.855 €**

Conexión salida de humo ø 120 mm.

## KIT CONDENSADOR DE VAPORES



### ST COMPACT

Ref. 710487

(An)530 x (F)475 x (Al)235 mm.

STC 411V5  
STC 611V5  
STC 1011 V5

STC 411E  
STC 611E  
STC 1011 E

**662 €**

### ST-W COMPACT

Ref. 710488

(An)720 x (F)330 x (Al)235 mm.

STC 411 V5W  
STC 611 V5W  
STC 1011 V5W

STC 411 EW  
STC 611 EW  
STC 1011 EW

**662€**

## KIT PRIMERA INSTALACIÓN



Ref. 710434

### CONTENIDO

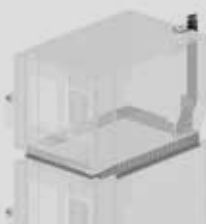
El kit de primera instalación incluye:  
- Tubos, racorería, adaptadores y accesorios necesarios para la instalación del horno.  
- 1 litro detergente y abrillantador fm

### MOD. COMPATIBLES

### PRECIO PVP

**201 €**

## KIT SUPERPOSICIÓN



### COMPACT ST-1/1

Ref. 710484

(An)530 x (F)795 x (Al)80 mm.

STC 411V5  
STC 611V5  
STC 1011 V5

STC 411E  
STC 611E  
STC 1011 E

**456 €**

### COMPACT ST-W 1/1

Ref. 710486

(An)720 x (F)620 x (Al)80 mm.

STC 411 V5W  
STC 611 V5W  
STC 1011 V5W

STC 411 E  
STC 611 E  
STC 1011 E

**456 €**

### COMPACT ST-2/3

Ref. 710485

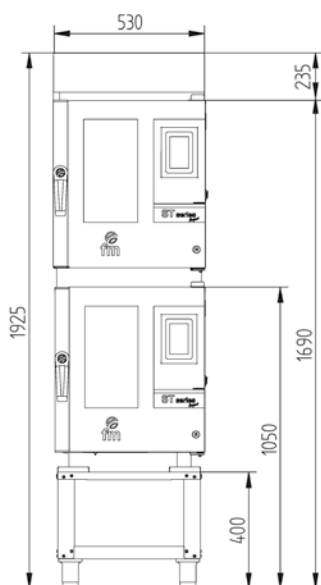
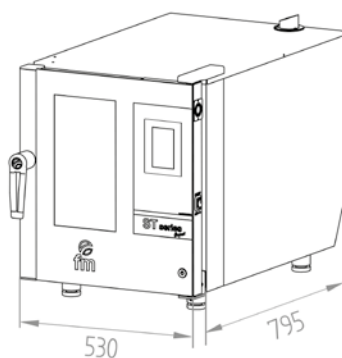
(An)530 x (F)620 x (Al)80 mm.

STC 423 V5  
STC 423 E

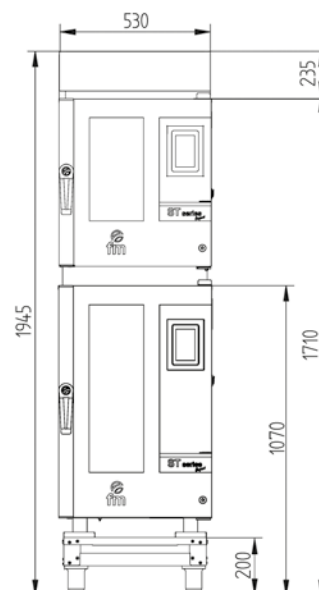
**456 €**



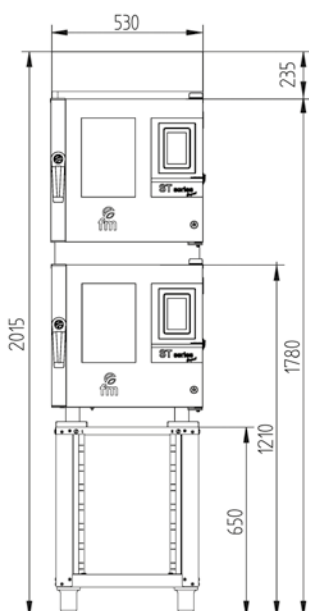
# COMPOSICIONES ST COMPACT



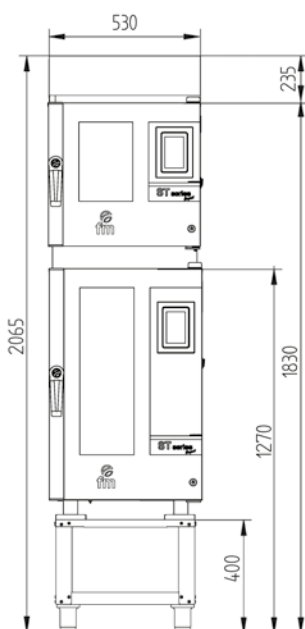
CAMPANA COMPACT STC-1/1  
ST-C611 V5  
ST-C611 V5  
SOPORTE ST-C400  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-1/1



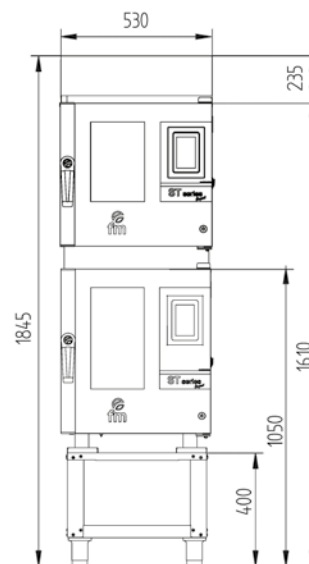
CAMPANA COMPACT STC-1/1  
ST-C611 V5  
ST-C1011 V5  
SOPORTE ST-C200  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-1/1



CAMPANA COMPACT STC-1/1  
ST-C411 V5  
ST-C411 V5  
SOPORTE ST-C650  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-1/1



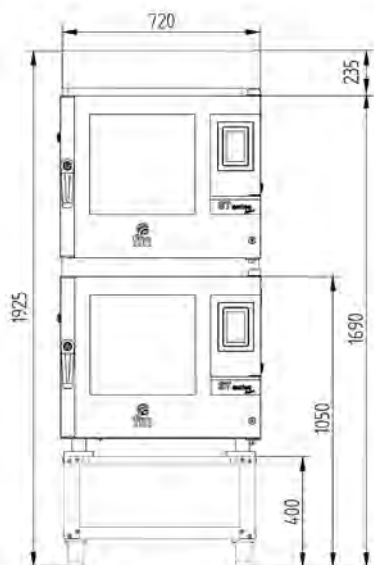
CAMPANA COMPACT STC-1/1  
ST-C411 V5  
ST-C1011 V5  
SOPORTE ST-C400  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-1/1



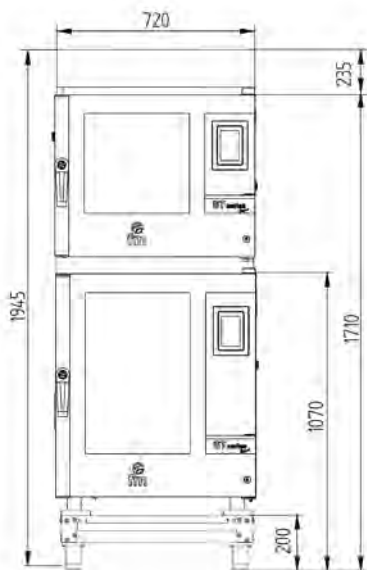
CAMPANA COMPACT STC-1/1  
ST-C411 V5  
ST-C611 V5  
SOPORTE ST-C400  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-1/1



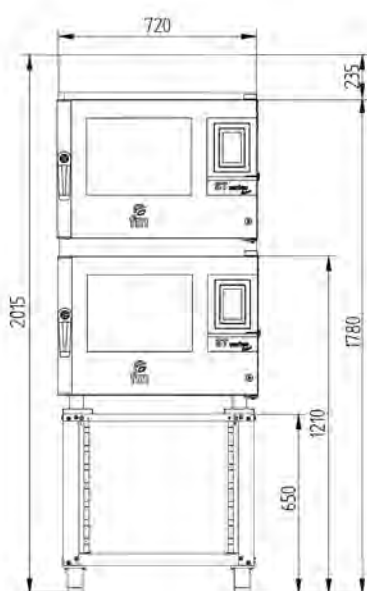
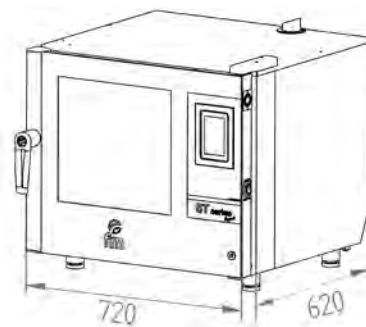
# COMPOSICIONES ST COMPACT W



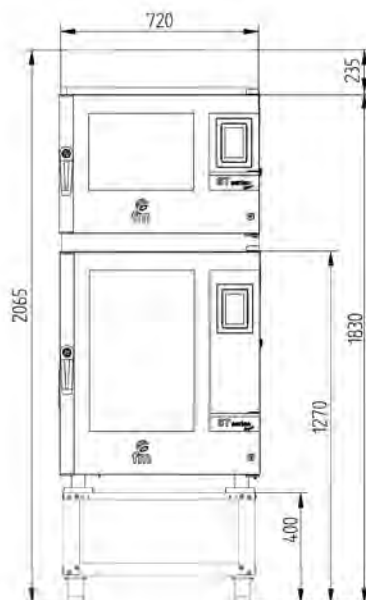
CAMPANA COMPACT STC-W  
ST-E611 V5 W  
ST-E611 V5 W  
SOPORTE STC-400 W  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-W



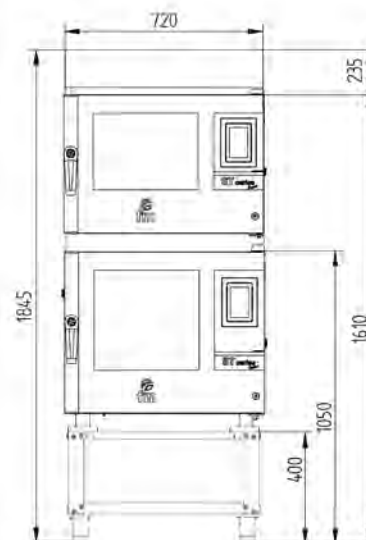
CAMPANA COMPACT STC-W  
ST-E611 V5 W  
ST-E1011 V5 W  
SOPORTE STC-200 W  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-W



CAMPANA COMPACT STC-W  
ST-E411 V5 W  
ST-E411 V5 W  
SOPORTE STC-650 W  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-W



CAMPANA COMPACT STC-W  
ST-E411 V5 W  
ST-E1011 V5 W  
SOPORTE STC-400 W  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-W



CAMPANA COMPACT STC-W ST-  
E411 V5 W  
ST-E611 V5 W  
SOPORTE STC-400 W  
KIT SUPERPOSICIÓN STC-W







[www.fmindustrial.es](http://www.fmindustrial.es)

# ST series





*Gastro*



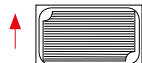
**ST** *Gastro*

# SERIE ST GASTRO 71

## 7 x GN 1/1

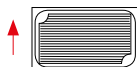
<b>STG 71 M</b>	<b>PVP 3.519 €</b>
Referencia	710557
Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 X (Al)545 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)790 X (Al)825 mm.
 Potencia eléctrica	10.200 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	78 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 7 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.

Posición bandeja transversal



<b>STG 71 V7</b>	<b>PVP 6.381 €</b>
Referencia	710558
Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 X (Al)545 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)790 X (Al)825 mm.
 Potencia eléctrica	10.200 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	78 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 7 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.





Posición bandeja transversal




# SERIE ST GASTRO 71

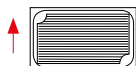
## 7 x GN 1/1

### STG 71 M GAS PVP 6.106 €



Referencia	710559
Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 X (Al)545 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)900 X (Al)825 mm.
 Potencia eléctrica	650 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	125 Kg.
 Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	14 kW - 12040 kcal/h
Capacidad 7 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.


 Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal

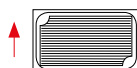


### STG 71 V7 GAS PVP 8.766 €

Referencia	710560
Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 X (Al)545 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)900 X (Al)825 mm.
 Potencia eléctrica	650 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	125 Kg.
 Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	14 kW - 12040 kcal/h
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 7 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.

 Sistema quemador Premix





Posición bandeja transversal



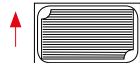
# SERIE ST GASTRO 111

## 11 x GN 1/1





### STG 111 M PVP 4.505 €

Referencia	710561
Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 X (Al)810 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)790 X (Al)1090 mm.
 Potencia eléctrica	18.500 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	106 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 11 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.

Posición bandeja transversal



### STG 111 V7 PVP 7.409 €

Referencia	710562
Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 X (Al)810 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)790 X (Al)1090 mm.
 Potencia eléctrica	18.500 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	106 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 11 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.



Posición bandeja transversal



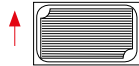


# SERIE ST GASTRO 111

## 11 x GN 1/1

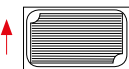
<b>STG 111 M GAS</b>	<b>PVP 6.249 €</b>
Referencia	710563
Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 X (Al)810 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)900 X (Al)1090 mm.
 Potencia eléctrica	650 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	140 Kg.
 Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	20 kW - 17200 kcal/h
Capacidad 11 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.
 Sistema quemador Premix	

Posición bandeja transversal



<b>STG 111 V7 GAS</b>	<b>PVP 9.429 €</b>
Referencia	710564
Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 X (Al)810 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)900 X (Al)1090 mm.
 Potencia eléctrica	650 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	140 Kg.
 Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	20 kW - 17200 kcal/h
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 11 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.
 Sistema quemador Premix	

Posición bandeja transversal



# SERIE ST GASTRO 201

## 20 x GN 1/1

<b>STG 201 ET</b>	<b>PVP 11.904 €</b>
Referencia	710565
Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 X (Al)1480 mm.
Dimensiones externas	(An)880 x (F)930 X (Al)1865 mm.
 Potencia eléctrica	26.250 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	252 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Carro extraíble	de serie
Capacidad 20 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.

Posición bandeja transversal



<b>STG 201 V7 T</b>	<b>PVP 14.877 €</b>
Referencia	710566
Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 X (Al)1480 mm.
Dimensiones externas	(An)880 x (F)930 X (Al)1865 mm.
 Potencia eléctrica	26.250 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	250 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 20 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.

Posición bandeja transversal



# SERIE ST GASTRO 201

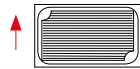
## 20 x GN 1/1

### STG 201 V7 T GAS PVP 17.511 €

Referencia	710567
Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 X (Al)1480 mm.
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1030 X (Al)1865 mm.
 Potencia eléctrica	1.300 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	288 Kg.
 Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	38 kW - 32675 kcal/h
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 20 bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.
 Sistema quemador Premix	



Posición bandeja transversal



# SERIE ST GASTRO 72

## 7 x GN 2/1

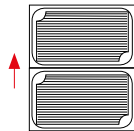
### STG 72 V7

**PVP 7.934 €**

Referencia	710568
Dimensiones internas	(An)620 x (F)730 X (Al)545 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1180 X (Al)825 mm.
 Potencia eléctrica	14.200 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	120 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 7 bandejas	GN 2/1 / (14) GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.



Posición bandeja longitudinal




### STG 72 V7 GAS

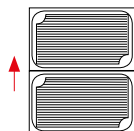
**PVP 9.667 €**

Referencia	710569
Dimensiones internas	(An)620 x (F)730 X (Al)545 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1250 X (Al)825 mm.
 Potencia eléctrica	200 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	145 Kg.
 Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	20 kW - 17200 kcal/h
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 7 bandejas	GN 2/1 / (14) GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.



 Sistema quemador Premix

Posición bandeja longitudinal



# SERIE ST GASTRO 112

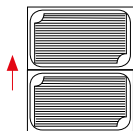
## 11 x GN 2/1

### STG 112 V7

**PVP 9.233 €**





Referencia	710570
Dimensiones internas	(An)620 x (F)730 X (Al)810 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1180 X (Al)1090 mm.
 Potencia eléctrica	28.500 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	160 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásic 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 11 bandejas	GN 2/1 / (22) GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.


Posición bandeja longitudinal



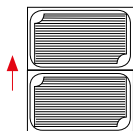
### STG 112 V7 GAS

**PVP 10.409 €**

Referencia	710571
Dimensiones internas	(An)620 x (F)730 X (Al)810 mm.
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1250 X (Al)1090 mm.
 Potencia eléctrica	650 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	175 Kg.
 Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	28 kW - 24080 kcal/h
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 11 bandejas	GN 2/1 / (22) GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.

 Sistema quemador Premix

Posición bandeja longitudinal







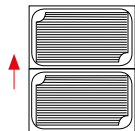
# SERIE ST GASTRO 202

## 20 x GN 2/1





### STG 202 V7 T PVP 17.458 €


Referencia	710572
Dimensiones internas	(An)700 x (F)815 X (Al)1480 mm.
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1200 X (Al)1865 mm.
 Potencia eléctrica	46.250 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	290 kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 20 bandejas	GN 2/1 / (40) GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.

Posición bandeja longitudinal

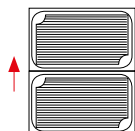


### STG 202 V7 T GAS PVP 18.603 €

Referencia	710573
Dimensiones internas	(An)700 x (F)815 X (Al)1480 mm.
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1360 X (Al)1865 mm.
 Potencia eléctrica	1.300 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	310 Kg.
 Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Monofásico
Potencia Gas	50 kW- 43000 kcal/h
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>
Capacidad 20 bandejas	GN 2/1 / (40) GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.

 Sistema quemador Premix

Posición bandeja longitudinal




# ACCESORIOS

SOPORTES	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
	<b>STG 300</b> Ref. 710574 (An)715 x (F)600 x (Al)300 mm.	STG 71 M STG 71 V7 STG 71 M GAS STG 71 V7 GAS STG 111 M STG 111 V7 STG 111 M GAS STG 111 V7 GAS	<b>435 €</b>
	<b>STG 650</b> Ref. 710575 N° Guías - 6 (An)715 x (F)600 x (Al)650 mm.	STG 71 M STG 71 V7 STG 71 M GAS STG 71 V7 GAS STG 111 M STG 111 V7 STG 111 M GAS STG 111 V7 GAS	<b>689 €</b>
	<b>STG 850</b> Ref. 710576 N° Guías - 8 (An)715 x (F)600 x (Al)850 mm.	STG 71 M STG 71 V7 STG 71 M GAS STG 71 V7 GAS STG 111 M STG 111 V7 STG 111 M GAS STG 111 V7 GAS	<b>726 €</b>
	<b>STG 300 2/1</b> Ref. 710577 (An)715 x (F)925 x (Al)300 mm.	STG 72 V7 STG 72 V7 GAS STG 112 V7 STG 112 V7 GAS	<b>519 €</b>
	<b>STG 650 2/1</b> Ref. 710578 N° Guías - 6 (An)715 x (F)925 x (Al)650 mm.	STG 72 V7 STG 72 V7 GAS STG 112 V7 STG 112 V7 GAS	<b>779 €</b>
	<b>STG 850 2/1</b> Ref. 710579 N° Guías - 8 (An)715 x (F)925 x (Al)850 mm.	STG 72 V7 STG 72 V7 GAS STG 112 V7 STG 112 V7 GAS	<b>859 €</b>
	Ref. 710286	<b>SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES</b>	<b>127 €</b>

# ACCESORIOS

CAMPANAS	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
 Incluye: - Motor de extracción - Condensador de vapores	<b>STG</b> <i>Ref. 710581</i> (An)790 x (F)1010 x (Al)300 mm.	STG 71 M STG 111 M STG 71 V7 STG 111 V7	<b>1.956 €</b>
	<b>STG 201</b> <i>Ref. 710582</i> (An)790 x (F)1010 x (Al)300 mm.	STG 201 ET STG 201 V7 T	<b>2.226 €</b>
	<b>STG 2/1</b> <i>Ref. 710583</i> (An)790 x (F)1440 x (Al)300 mm.	STG 72 V7 STG 112 V7	<b>2.237 €</b>
	<b>STG 202</b> <i>Ref. 710627</i> (An)790 x (F)1440 x (Al)300 mm.	STG 202 V7 T	<b>2.374 €</b>
Conexión salida de humo ø 120 mm.			

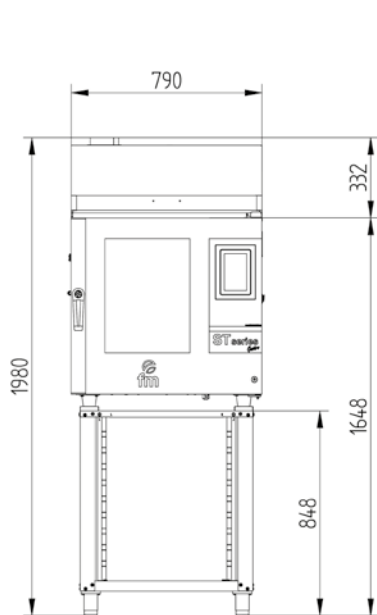
KIT CONDENSADOR DE VAPORES	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
	<b>Condensador Vapores STG</b> <i>Ref. 710584</i> (An)417 x (F)207 x (Al) 300 mm.	STG 71 M STG 71 V7 STG 111 M STG 111 V7	<b>662 €</b>
	<b>Condensador Vapores STG 2/1</b> <i>Ref. 710585</i> (An)417 x (F)207 x (Al) 300 mm.	STG 72 V7 STG 112 V7	<b>731 €</b>

KIT PRIMERA INSTALACIÓN	CONTENIDO	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
	<i>Ref. 710434</i> El kit de primera instalación incluye: - Tubos, racorería, adaptadores y accesorios necesarios para la instalación del horno. - 1 litro detergente y abrillantador fm		<b>201 €</b>

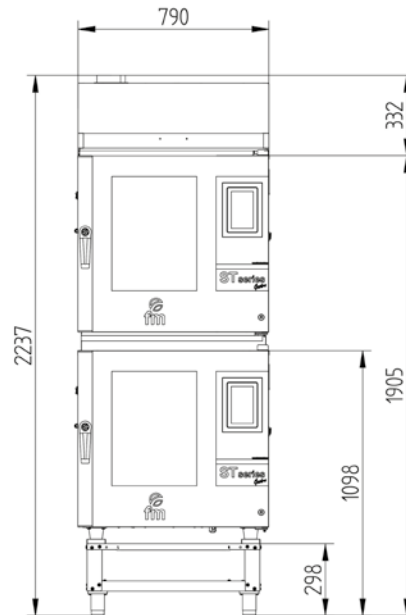
KIT SUPERPOSICIÓN	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
	<b>STG</b> <i>Ref. 710586</i> (An)788 x (F)758 x (Al)78 mm.	STG 71 M STG 71 V7 STG 111 M STG 111 V7 STG 72 V7	<b>456 €</b>



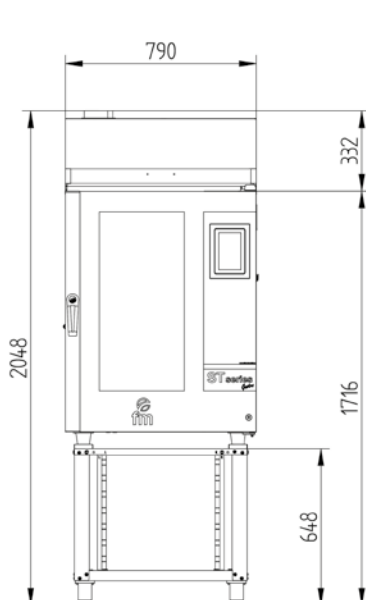
# MEDIDAS COMPOSICIONES ST GASTRO



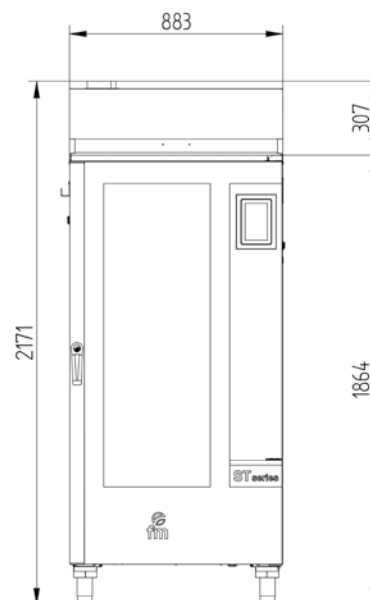
CAMPANA STG  
STG 71 V7  
SOPORTE STG-850



CAMPANA STG  
STG 71 V7  
STG 71 V7  
SOPORTE STG-300  
KIT SUPERPOSICION STG 71



CAMPANA STG  
STG 111 V7  
SOPORTE STG-650



CAMPANA STG  
STG 201 V7













**RX**





# SERIE RX

<b>RX 203</b>	<b>PVP 641 €</b>
Referencia	710520
Dimensiones internas	(An)360 x (F)290 x (Al)260 mm.
Dimensiones externas	(An)500 x (F)560 x (Al)455 mm.
 Potencia eléctrica	2.250 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	22 Kg.
 Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	3x340x240 - 3xGN 1/2
Dotación	3 bandejas aluminio perforadas
Humidificador Ref. 710521	<b>774 €</b>

Termostato de seguridad - Temporizador 0-60 minutos. Modo continuo

<b>RX 304</b>	<b>PVP 726 €</b>
Referencia	710522
Dimensiones internas	(An)450 x (F)340 x (Al)345 mm.
Dimensiones externas	(An)590 x (F)675 x (Al)540 mm.
 Potencia eléctrica	3.100 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	35 Kg.
 Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	4x430x340 / 4 GN 2/3
Dotación	4 bandejas aluminio perforadas
Humidificador Ref. 710523	<b>859 €</b>





Termostato de seguridad - Temporizador 0-60 minutos. Modo continuo

<b>RX 424</b>	<b>PVP 827 €</b>
Referencia	710524
Dimensiones internas	(An)500 x (F)410 x (Al)350 mm.
Dimensiones externas	(An)640 x (F)720 x (Al)545 mm.
 Potencia eléctrica	3.100 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	40 Kg.
 Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	4x480x340 / 4 GN 2/3
Dotación	4 parrillas
Humidificador Ref. 710525	<b>959 €</b>

Alarma fin de ciclo - Termostato de seguridad  
Lampara interior - Temporizador 0-60 minutos.  
Modo continuo.



## RX 603 PVP 1.346 €

Referencia	710527
Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)285 mm.
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)480 mm.
 Potencia eléctrica	3.900 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	45 Kg.
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	3x600x400 / 3 GN 1/1
Dotación	3 parrillas
Humidificador Ref. 710528	<b>1.479 €</b>





Alarma fin de ciclo - Micro de puerta

Termostato de seguridad - Inversor de giro

Lampara interior -Temporizador 0-60 minutos. Modo continuo



## RX 604 PVP 1.516 €

Referencia	710529
Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm.
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm.
 Potencia eléctrica	5.700 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	52 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad bandejas	4x600x400 / 4 GN 1/1
Dotación	4 parrillas
Humidificador Ref. 710530	<b>1.648 €</b>
Cambio a monofásico (230 V)	<b>64 €</b>





Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad

Inversor de giro - Lampara interior

Temporizador 0-60 minutos. Modo continuo



## RX 604 Plus PVP 1.749 €

Referencia	710531
Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm.
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm.
 Potencia eléctrica	6.300 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	55 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad bandejas	4x600x400 / 4 GN 1/1
Dotación	4 parrillas
Humidificador Ref. 710532	<b>1.881 €</b>
Cambio a monofásico (230 V)	<b>64 €</b>

Alarma fin de ciclo- Micro de puerta

Termostato de seguridad - Inversor de giro





Lampara interior -Temporizador 0-60 minutos. Modo continuo



# SERIE RX

## RXL 304




**PVP 726 €**

Referencia	710534
Dimensiones internas	(An)450 x (F)340 x (Al)345 mm.
Dimensiones externas	(An)590 x (F)675 x (Al)540 mm.
 Potencia eléctrica	3.100 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	35 Kg.
 Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	4x430x340 / 4 GN 2/3
Dotación	4 bandejas aluminio perforadas
Humidificador Ref. 710535	<b>859 €</b>
Cambio apertura puerta	<b>64 €</b>
Termostato de seguridad - Temporizador 0-60 minutos. Modo continuo	



## RXL 424





**PVP 827 €**

Referencia	710536
Dimensiones internas	(An)500 x (F)410 x (Al)350 mm.
Dimensiones externas	(An)640 x (F)720 x (Al)545 mm.
 Potencia eléctrica	3.100 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	40 Kg.
 Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	4x480x340 / 4 GN 2/3
Dotación	4 parrillas
Humificador Ref. 710537	<b>959 €</b>
Cambio apertura puerta	<b>64 €</b>
Alarma fin de ciclo - Termostato de seguridad Lampara interior - Temporizador 0-60 minutos. Modo continuo.	



## RXL 603

**PVP 1.346 €**

Referencia	710538
Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)285 mm.
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)480 mm.
 Potencia eléctrica	3.900 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	45 Kg.
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	3x600x400 / 3 GN 1/1
Dotación	3 parrillas
Humidificador Ref. 710539	<b>1.479 €</b>
Cambio apertura puerta	<b>64 €</b>
Alarma fin de ciclo - Micro de puerta	
Termostato de seguridad - Inversor de giro	
Lampara interior -Temporizador 0-60 minutos.	
Modo continuo	



## RXL 604 Plus

**PVP 1.479 €**

Referencia	710540
Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm.
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm.
 Potencia eléctrica	6.300 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	55 Kg.
 Voltaje	400 - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad bandejas	4x600x400 / 4 GN 1/1
Dotación	4 parrillas
Humidificador Ref. 710541	<b>1.881 €</b>
Cambio a monofásico (230 V)	<b>64 €</b>
Cambio apertura puerta	<b>64 €</b>
Alarma fin de ciclo- Micro de puerta	
Termostato de seguridad - Inversor de giro	
Lampara interior -Temporizador 0-60 minutos.	
Modo continuo	









# SERIE RX

## RXD 384

**PVP 1.468 €**

Referencia	710542
Dimensiones internas	(An)450 x (F)370 x (Al)345 mm.
Dimensiones externas	(An)590 x (F)700 x (Al)540 mm.
 Potencia eléctrica	3.200 W
 Temperatura máxima	260° C
 Peso	40 Kg.
 Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	4x430x340 / 4 GN 2/3
Dotación	4 parrillas

Alarma fin de ciclo - Humedad regulable de 0 a 100%

Fases de cocción - Recetario - Micro de puerta





Pre calentamiento automático - Conexión de agua 3/4

Termostato de seguridad - Lámpara interior - Inversor de giro



## RXD 604 Plus

**PVP 2.221 €**

Referencia	710543
Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm.
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm.
 Potencia eléctrica	6.300 W
 Temperatura máxima	260° C
 Peso	55 Kg.
 Voltaje	400 - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad bandejas	4x600x400 / 4 GN 1/1
Dotación	4 parrillas
Cambio a monofásico (230V )	<b>64 €</b>

Alarma fin de ciclo - Humedad regulable de 0 a 100%

Fases de cocción - Recetario - Micro de puerta





Pre calentamiento automático - Conexión de agua 3/4

Termostato de seguridad - Lámpara interior - Inversor de giro



## RXDL 384

**PVP 1.468 €**

Referencia	710544
Dimensiones internas	(An)450 x (F)370 x (Al)345 mm.
Dimensiones externas	(An)590 x (F)700 x (Al)540 mm.
 Potencia eléctrica	3.100 W
 Temperatura máxima	260° C
 Peso	40 Kg.
 Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	4x430x340 / 4 GN 2/3
Dotación	4 parrillas
Cambio apertura puerta	<b>64 €</b>

Alarma fin de ciclo - Humedad regulable de 0 a 100%

Fases de cocción - Recetario - Micro de puerta





Pre calentamiento automático - Conexión de agua 3/4

Termostato de seguridad - Lámpara interior - Inversor de giro



## RXDL 604 Plus

**PVP 2.270 €**

Referencia	710545
Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm.
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm.
 Potencia eléctrica	6.300 W
 Temperatura máxima	260° C
 Peso	55 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad bandejas	4x600x400 / 4 GN 1/1
Dotación	4 parrillas
Cambio a monofásico (230 V)	<b>64 €</b>
Cambio apertura puerta	<b>64 €</b>

Alarma fin de ciclo - Humedad regulable de 0 a 100%

Fases de cocción - Recetario - Micro de puerta





Pre calentamiento automático - Conexión de agua 3/4

Termostato de seguridad - Lámpara interior - Inversor de giro







# SERIE RX

## RX 424 HG PVP 1.261 €

Referencia	710526
Dimensiones internas	(An)500 x (F)410 x (Al)350 mm.
Dimensiones externas	(An)640 x (F)720 x (Al)545 mm.
 Potencia eléctrica	3.100 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	41 Kg.
 Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Capacidad bandejas	4x480x340 / 4 GN 2/3
Dotación	4 parrillas
Humidificador - Grill- Alarma fin de ciclo- Termostato de seguridad - Lampara interior Temporizador 0-60 minutos. Modo continuo	




## RX 604 Plus HG PVP 2.231 €

Referencia	710533
Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm.
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm.
 Potencia eléctrica	6.300 W
 Temperatura máxima	250° C
 Peso	56 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad bandejas	4x600x400 / 4 GN 1/1
Dotación	4 parrillas
Cambio a monofásico (230 V)	<b>64 €</b>
Humidificador - Grill- Alarma fin de ciclo- Termostato de seguridad - Lampara interior Temporizador 0-60 minutos. Modo continuo Inversor de giro	



# ACCESORIOS

CAMPANAS	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
 <b>RX 60/40</b> Ref. 710631 Incluye: - Motor de extracción - Condensador de vapores	(An)820 x (F)850 x (Al)235 mm	RX 603 RXL 603 RX 604 RX 604 PLUS RXL 604 PLUS RXD 604 PLUS RXDL 604 PLUS RX 604 PLUS HG	<b>1.166 €</b>

SOPORTES	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
 <b>RX 43/34</b> Ref. 710547 N° Guías - 8	(An)590 x (F)580 x (Al)850 mm	RX 304 RXL 304 Compatible con bandeja GN 2/3	<b>392 €</b>
 <b>RX 48/34</b> Ref. 710548 N° Guías - 8	(An)625 x (F)640 x (Al)850 mm	RX 424 RXL 424 RX 424 HG Compatible con bandeja GN 2/3	<b>397 €</b>
 <b>RX 60/40</b> Ref. 710549 N° Guías - 8	(An)810 x (F)700 x (Al)850 mm	RX 603 RXL 603 RX 604 RX 604 PLUS Compatible con bandeja GN 1/1	<b>456 €</b>
 Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES		<b>127 €</b>

KIT CONDENSADOR DE VAPORES	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
 <b>SERIE RX</b> Ref. 710551	(An)170 x (F)60 x (Al)400 mm	SERIE RX	<b>143 €</b>
 <b>SERIE RX H20</b> Ref. 710552	(An)720 x (F)85 x (Al)450 mm	SERIE RX	<b>355 €</b>
 <b>SERIE RX DUO</b> Ref. 710553	(An)580 x (F)120 x (Al)180 mm.	SERIE RX	<b>631 €</b>

KIT SUPERPOSICIÓN	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PRECIO PVP
 <b>RX 43/34</b> Ref. 710554	(An)590 x (F)675 x (Al)40 mm.	RX 304 RXL 304	<b>371 €</b>
 <b>RX 48/34</b> Ref. 710555	(An)640 x (F)720 x (Al)40 mm.	RX 424 RXL 424 RX 424 HG RXD 424 RXDL 424	<b>371 €</b>
 <b>RX 60/40</b> Ref. 710556	(An)820 x (F)800 x (Al)40 mm.	RX 603 RXL 603 RX 604 RX 604 PLUS RXL 604 PLUS RXD 604 PLUS RXDL 604 PLUS	<b>371 €</b>





**STR**

[www.fmindustrial.es](http://www.fmindustrial.es)





# SERIE STR / V1

- Pantalla táctil de 7".
- Conexión USB para registro de datos sistema HACCP.
- Control digital de la humedad porcentual del 0 al 100%.
- Regulación con doble velocidad de las turbinas.
- Control digital con 3 modos de cocción, calor seco, vapor y mixto.
- Funciones de regeneración, fermentación y mantenimiento.
- Enfriamiento de cámara y enfriamiento del desagüe.
- Recetario personalizable con 99 programas.
- Hasta seis fases de cocción en cada programa.
- Sistema de limpieza AUTO - CLEAN de serie.
- Salida de vapor de la cámara controlada y programable.
- Sonda corazón opcional.

Hasta 6 fases de cocción

3 modalidades de precalentamiento:

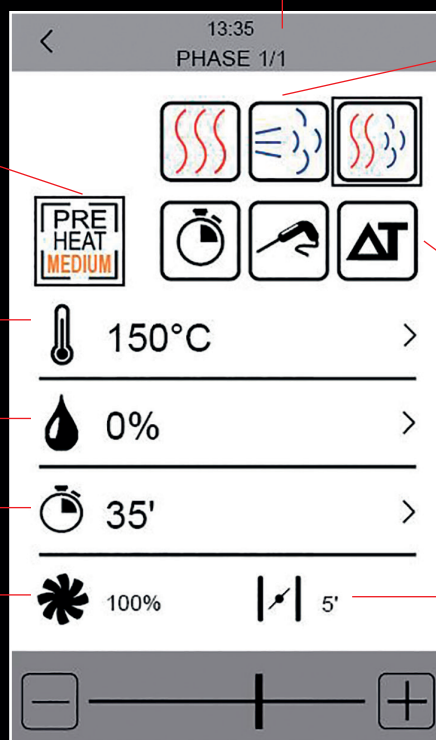


Programación de temperatura hasta 270 °C

Programación humedad

Programación tiempo

Doble velocidad del ventilador 50-100%



3 modos de cocción:



Seco, vapor y mixto

Modalidades de cocción



Por tiempo

Con sonda corazón (opcional)

Con  $\Delta T$  (opcional)

Programación extracción vapores cámara de cocción





## EXCELENTES ACABADOS Y TEXTURAS SUCULENTAS

El sistema **Steam Control** permite una salida de vapor controlada en el interior de la cámara, consiguiendo extraer o mantener la humedad en el interior de la misma. De esta forma podremos obtener dorados uniformes, asados de carne perfectos, gratinados, etc.

## NO TE PREOCUPES DEL LAVADO

Con nuestro sistema de limpieza **Auto-Clean**, no necesitaras estar presente durante la limpieza de tu horno. Solamente introduce en el interior una pastilla detergente y selecciona el modo de limpieza. Auto-Clean está disponible en todos nuestros hornos consiguiendo aumentar la eficiencia de lavado y simplificar las tareas de mantenimiento.



## ELIJA EL CLIMA PERFECTO PARA CADA PRODUCTO

Con el sistema **Clima Control** el horno adaptará el clima perfecto en la cámara de cocción para conseguir el acabado deseado en el alimento sin necesidad de seleccionar modos de cocción previamente.

## VERSATILIDAD DE PRODUCTOS CON COCCIONES UNIFORMES

Gracias a la tecnología **Fan Control** tienes la posibilidad de regular la velocidad de los ventiladores para cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, además gracias a la bidireccionalidad del ventilador obtendrá una uniformidad de cocción perfecta.



## MONITORIZA LA ACITIVIDAD DE TU HORNO FM

Disponible el **Registro de Datos** necesario para el cumplimiento del sistema HACCP.

**HACCP**



fr

ST





## PERSONALIZA TUS PROPIAS RECETAS



Configura manualmente tu programa de cocción para cualquier alimento de forma rápida e intuitiva sin necesidad de complicados procesos para la elaboración de tus recetas.

## CREA TU PROPIO RECETARIO



Personaliza tu propio **Recetario**, introduciendo las recetas que mas te gusten. Nuestros hornos cuentan con la posibilidad de almacenar hasta 99 programas diferentes, con hasta seis fases de cocción cada uno.

## RESULTADOS INIGUALABLES



Con la **Programación por Fases** podrá configurar cocciones a temperaturas y humedades diferentes en un mismo ciclo de cocción. De esta forma podrá cocinar el alimento y dorar o gratinar al final del proceso.



## TERMINA Y MANTENGA SUS ALIMENTOS CON TODAS SUS PROPIEDADES

Con la función de **Regeneración y Mantenimiento** podremos mantener la calidad de los alimentos elevando a temperatura de consumo alimentos refrigerados, congelados y envasados en un corto periodo de tiempo.

## FERMENTACIÓN



Con este proceso conseguimos unas condiciones óptimas para garantizar una fermentación de calidad, consiguiendo texturas y acabados deseados.





TR



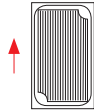


# SERIE STR 6 x GN 1/1

## STR 106 V1 PVP 3.943 €





Referencia	710647
Dimensiones internas	(An)395 x (F)590 X (Al)480 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)724 X (Al)715 mm.
 Potencia eléctrica	9.200 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	81 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1
Distancia entre badejas	68 mm
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>

Posición bandeja longitudinal

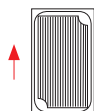


# SERIE STR 10 x GN 1/1

## STR 110 V1 PVP 5.268 €

Referencia	710648
Dimensiones internas	(An)395 x (F)590 X (Al)810 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)724 X (Al)1.045 mm.
 Potencia eléctrica	15.400 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	113 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 10 bandejas	GN 1/1
Distancia entre badejas	68 mm
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>

Posición bandeja longitudinal





# ACCESORIOS STR 1/1

## SOPORTES

## DIMENSIONES

## MOD. COMPATIBLES

## PRECIO PVP



**STR-300 GN 1/1**  
Ref. 710653

(An)625 x (F)550 x (Al)450 mm

**371 €**

**STR-650 GN 1/1**  
Ref. 710654  
Nº Guías - 6

(An)625 x (F)550 x (Al)650 mm

STR-106-V1

**525 €**

STR-110-V1

**STR-850 GN 1/1**  
Ref. 710655  
Nº Guías - 8

(An)625 x (F)550 x (Al)850 mm

**617 €**



Ref. 710659

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

**127 €**

## CAMPANA

## DUCHA EXTERNA STR



Incluye:  
- Motor de extracción  
- Condensador de vapores

**STR 1/1**  
Ref. 710661

**PRECIO PVP**  
**1.654 €**

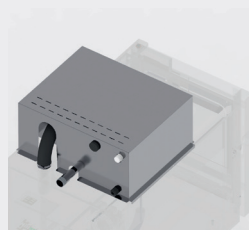


Ref. 710666

**PRECIO PVP**  
**167 €**

## KIT CONDENSADOR DE VAPORES

## CUBO 120 PASTILLAS DOBLE ACCIÓN "AUTO CLEAN STR"



**STR 1/1**  
Ref. 710660

**PRECIO PVP**  
**620 €**

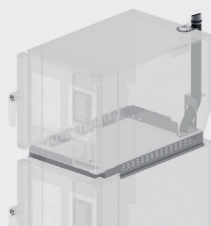


Ref. 870H11

**PRECIO PVP**  
**142 €**

## KIT SUPERPOSICIÓN

## KIT Sonda EXTRAIBLE



**STR 1/1**  
Ref. 710663

**PRECIO PVP**  
**403 €**







Ref. **PRECIO PVP**

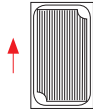
SONDA DE VACIO	710669	<b>265 €</b>
SONDA MULTIPUNTO	710668	<b>244 €</b>
SONDA PINCHO	710665	<b>233 €</b>

# SERIE STR 6x600x400

## STR 606 V1 PVP 4.653 €

Referencia	710649
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)630 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)793 X (Al)865 mm.
 Potencia eléctrica	9.100 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	110 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre badejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>

Posición bandeja longitudinal

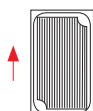


# SERIE STR 10x600x400

## STR 610 V1 PVP 5.941 €



Referencia	710650
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)935 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)793 X (Al)1.170 mm.
 Potencia eléctrica	13.650 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	142 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre badejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>

Posición bandeja longitudinal

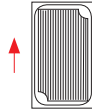


# SERIE STR 6x600x400

## STR 606 V1 GAS PVP 5.899 €





Referencia	710651
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)630 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)813 X (Al)1.015 mm.
 Potencia eléctrica	500 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	148 Kg
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	13, 5kW - 11.620 kcal/h
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>

Posición bandeja longitudinal

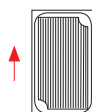


# SERIE STR 10x600x400

## STR 610 V1 GAS PVP 7.113 €

Referencia	710652
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)935 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)813 X (Al)1.320 mm.
 Potencia eléctrica	500 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	168 Kg
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	18kW - 15.480 kcal/h
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	<b>403 €</b>

Posición bandeja longitudinal



# ACCESORIOS STR (60/40)

## SOPORTES

## DIMENSIONES

## MOD. COMPATIBLES

## PRECIO PVP



**STR-300 (60/40)**  
Ref. 710656

(An)715 x (F)600 x (Al)300 mm

STR-606-V1

**403 €**

**STR-650 (60/40)**  
Ref. 710657  
Nº Guías - 6

(An)715 x (F)600 x (Al)650 mm

STR-610-V1

**643 €**

**STR-850 (60/40)**  
Ref. 710658  
Nº Guías - 8

(An)715 x (F)600 x (Al)850 mm

STR-606-V1 / GAS

STR-610-V1 / GAS

**676 €**



Ref. 710659

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

**127 €**

## CAMPANA

## DUCHA EXTERNA STR



Incluye:  
- Motor de extracción  
- Condensador de vapores

**STR (60/40)**  
**(Solo modelos Eléctricos)**  
Ref. 710662

**PRECIO PVP**  
**1.717 €**

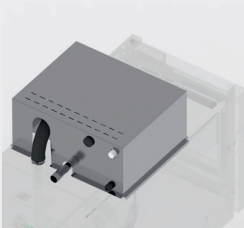


Ref. 710666

**PRECIO PVP**  
**167 €**

## KIT CONDENSADOR DE VAPORES

## CUBO 120 PASTILLAS DOBLE ACCIÓN "AUTO CLEAN STR"



**STR (60/40)**  
**(Solo modelos Eléctricos)**  
Ref. 710660

**PRECIO PVP**  
**620 €**

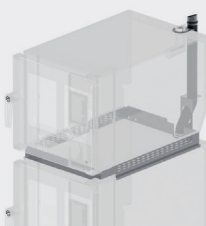


Ref. 870H11

**PRECIO PVP**  
**142 €**

## KIT SUPERPOSICIÓN

## KIT SONDA EXTRAIBLE



**STR (60/40)**  
Ref. 710664

**PRECIO PVP**  
**419 €**



Ref. **PRECIO PVP**

SONDA DE VACIO	710669	<b>265 €</b>
SONDA MULTIPUNTO	710668	<b>244 €</b>
SONDA PINCHO	710665	<b>233 €</b>

## Modelos Smart System

Prestaciones / Equipamiento	STR	ST Compact	ST Bakery	ST Gastro
Pantalla táctil	●	●	●	●
Velocidad de las turbinas regulable porcentualmente de 10% al 100%	○	●	●	●
Doble velocidad de los ventiladores	●	○	○	○
Inversor de giro turbinas	●	●	●	●
Vapor por inyección directa	●	●	●	●
Lavado automático con bomba vibratoria mediante detergente y abrillantador	○	●	●	●
Sistema de limpieza mediante pastillas de doble acción	●	○	○	○
Vapor controlado digitalmente. Tiro abierto, tiro cerrado o programado	●	●	●	●
Tres modos de cocción, calor seco, cocción vapor y mixto, convección + vapor	●	●	●	●
Multicook / multinivel - elaboración multibandeja finalización programada	○	●	●	●
All On Time - finalización simultánea multibandeja	○	●	●	●
Bandeja recoge aguas integrada	●	●	●	●
99 programas con seis fases de cocción en cada uno	●	●	●	●
Pre calentamiento	●	●	●	●
Sonda corazón extraíble, compatible con sonda de vacío y sonda multipunto	●	●	●	●
Enfriamiento de cámara	●	●	●	●
Programa directo para regeneración	●	●	●	●
Programa directo para fermentación	●	●	●	●
Recetario preestablecido de serie, editable y con imágenes	○	●	●	●
Enfriamiento del desagüe	●	●	●	●
Conexión USB registro HACCP	●	●	●	●
Modelo compatible para bandeja GN 1/1 y 600 x 400	●	●	●	●
Rack extraíble	●	●	●	●
Disponibilidad modelos de GAS	●	○	●	●
Quemador PREMIX	○	○	●	●
Quemador ATMOSFÉRICO	●	○	○	○
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	●	●	●	●
Cámara de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10	●	●	●	●
Cámara con cantos redondeados, soldada y con desagüe integrado	●	●	●	●
Ducha externa (opcional)	●	●	●	●
Cambio de sentido en apertura de puerta (opcional)	●	●	●	●
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	●	●	●	●
Campana con condensador de vapores y motor de extracción	●	●	●	●
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●	●	●

● De serie

● Opcional

○ No disponible





14900 LUCENA (Córdoba)  
Apdo. de correos 98  
SPAIN

tfno. (0034) 957 501 101 / fax. (0034) 957 590 128  
e-mail: [fmindustrial@fmindustrial.es](mailto:fmindustrial@fmindustrial.es)

[www.fmindustrial.es](http://www.fmindustrial.es)

*Síguenos en:*





# HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

Gracias a su sistema de ventilación, la cocción es rápida y uniforme con un importante ahorro de energía.



# HORNOS PASTELERIA-PANADERIA

C

## HORNOS CONVECCION ELECTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO 4 (429x345)	EP443	59x70x59	2,8	1	4	220V F+N	<b>895€</b>
Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación: <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.</i>							<b>290€</b>
HORNO 4 60x40	EP464	79x76x64	3,4	1 IC	-	220V F+N	<b>1.885€</b>
Humidificador opcional <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores. Humidificador mediante pulsador.</i>							<b>+85€</b>
HORNO 6 60x40	EP664	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	<b>3.690€</b>
HORNO 6 60x40 + VAPOR	EP664V	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	<b>4.985€</b>
HORNO 10 60x40 + VAPOR	EP1064V	85x104x113	16	3 IC	-	400V 3F+N	<b>6.740€</b>
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Doble cristal.</i>							
HORNO 16 60x40 + VAPOR	EP1664V	93x104x190	31	4 IC	-	400V 3F+N	<b>13.690€</b>
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i>							
Opcional: 2º carro extraíble							<b>1.970€</b>

## HORNOS CONVECCION GAS



HORNO GAS 4 60x40 + VAPOR	GP464V	85x104x80	9	1 IC	-	220V F+N	<b>5.270€</b>
HORNO GAS 6 60x40 + VAPOR	GP664V	85x104x95	13	2 IC	-	220V F+N	<b>6.340€</b>
HORNO GAS 10 60x40 + VAPOR	GP1064V	85x104x123	18	3 IC	-	220V F+N	<b>7.640€</b>
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie.</i>							
HORNO GAS 16 60*40 TOUCH + VAPOR	GP1664TVT	93x116x206	30	4 IC	-	220V F+N	<b>17.450€</b>
<i>Programable. 10 vapores con 10 fases. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i>							
Opcional: 2º carro extraíble							<b>1.970€</b>
<i>Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavado.</i>							

## BANDEJAS-REJILLAS

	DIM.	PVP
<b>REJILLAS</b>		
CROMADA	43,5x31,5	<b>18€</b>
CROMADA	60x40	<b>30€</b>
<b>BANDEJAS</b>		
ALUMINIZADA	43,5x31,5	<b>19€</b>
HIERRO ALUMINIZADO	60x40	<b>19€</b>
HIERRO PAVONADO	60x40	<b>19€</b>
PERFORADA	60x40	<b>26€</b>
4 CANALES PERFORADO	60x40	<b>46€</b>
5 CANALES PERFORADO	60x40	<b>46€</b>
ACANAL + CAUCHO	60x40	<b>64€</b>

## FERMENTADORAS-SOPORTES

MÁQUINA	DIM.	PVP
FERMENTADORA 8 (429x345)	60x55x84	1,2 220V F+N <b>995€</b>
FERMENTADORA 8 (60x40)	80x66x84	2,4 220V F+N <b>1.840€</b>
<i>Paso de las guías 70 mm. Regulación temperatura de 30º a 60ºC</i>		
SOPORTE HORNO 4-6-10 bandejas	73x60x77	<b>955€</b>

CARROS VER APARTADO INOX



**ZINCO**  
TARIFA 2021

www.grupogranita.com

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

C-17

COCCIÓN



# HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	-------------	---	------------	---------	-----



## HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS (GN)



<b>HORNO 4 GN 1/1 + HUMIDIFICADOR</b>	<b>EG411H</b>	79x75x64	3,4	2		230 F+N	<b>1.975€</b>
---------------------------------------	---------------	----------	-----	---	--	---------	---------------

<b>HORNO 4 GN 1/1 HUMIDIFICADOR + GRILL</b>	<b>EG411HG</b>	79x75x64	5,2	2		400 F+N	<b>1.995€</b>
---	----------------	----------	-----	---	--	---------	---------------

*Electromecánico. Paso de las guías 73 mm. Doble cristal. Superponible(ver kit). Humidificador mediante pulsador. Mandos inferiores*



<b>HORNO 7 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG711V</b>	73x86x85	10,4	2 IC		400 3F+N	<b>4.795€</b>
-----------------------------	---------------	----------	------	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 11 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG1111V</b>	73x86x113	16	2 IC		400 3F+N	<b>6.740€</b>
------------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	---------------

*Electromecánico.Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.*



<b>HORNO 6 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR</b>	<b>EG611CTV</b>	50x93x70	7,8	1 IC		400 3F+N	<b>5.840€</b>
--	-----------------	----------	-----	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR</b>	<b>EG1011CTV</b>	50x93x97	15,4	2 IC		400 3F+N	<b>7.945€</b>
---	------------------	----------	------	------	--	----------	---------------

*Especialmente indicado para espacio reducido. Programable (100 programas con 10 fases por programa) y lavado automático. Sonda de serie. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 68 cm.*



<b>HORNO 20 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG2011V</b>	99x103x192	31	4 IC		400V 3F+N	<b>13.720€</b>
------------------------------	----------------	------------	----	------	--	-----------	----------------

*Carro extraible en dotación. Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo. 5 posiciones de vapor. Paso de guías 66 cm.*

**Opcional: 2º carro extraible** **1.995€**



## HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS (GN)



<b>HORNO 5 1/1+VAPOR</b>	<b>GG511V</b>	73x86x80	9	1 IC		220V F+N	<b>5.330€</b>
--------------------------	---------------	----------	---	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 7 1/1+ VAPOR</b>	<b>GG711V</b>	73x86x95	13	2 IC		220V F+N	<b>6.450€</b>
---------------------------	---------------	----------	----	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 11 1/1+VAPOR</b>	<b>GG1111V</b>	73x86x123	18	3 IC		220V F+N	<b>7.640€</b>
---------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	---------------

*Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.*



<b>HORNO 20 1/1 TOUCH + VAPOR</b>	<b>GG2011TV</b>	93x116x206	30	4 IC		220V F+N	<b>18.255€</b>
-----------------------------------	-----------------	------------	----	------	--	----------	----------------

*Carro extraible en dotación. Programable (100 programas con 10 fases por programa). Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 66 cm.*

*Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavable.*

**Opcional: 2º carro extraible** **1.995€**

## SOPORTES



<b>SOPORTE HORNO 4-7 y 11 CON PORTABANDEJAS</b>	73x60x77	<b>955€</b>
---	----------	-------------

*Carros y bandejas panadería ver apartado Inox*



# HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

C

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		POTENCIA KW	M	VOLTAJE	PVP
HORNO CHEF 4 1/1	CME4	89x80x60	63x44x33	6,0	1 IC	400 3F+N	5.980€
HORNO CHEF 6 1/1	CME6	89x80x72	63x44x49	9,5	1 IC	400 3F+N	6.990€
HORNO CHEF 10 1/1	CME10	89x80x98	63x44x71	18,5	1 IC	400 3F+N	9.130€
HORNO CHEF 10 2/1 - 201/1	CME102	89x122x98	63x74x71	25,5	1 IC	400 3F+N	14.610€

Horno mixto directo, eléctrico, touch. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento  $\Delta T$   
Panel touch. Fácil de programar. 60 recetas con 5 fases. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guías para convertirse en panadería.



PANTALLA FULL

KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas)	770€
KIT LAVADO AUTOMÁTICO	770€
KIT SONDA AL CORAZÓN INTERNA	400€
KIT CONTROL DE HUMEDAD	240€

\*La función multicooking permite control del tiempo por niveles.

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO CHEF 6 1/1	CMG6	89x80x72	63x44x49	12,5	1IC		230 F+N	9.550€
HORNO CHEF 10 1/1	CMG10	89x80x98	63x44x71	19,5	1IC		230 F+N	11.940€

Horno mixto directo, gas, touch. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento- $\Delta T$   
Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables y esquinas redondeadas. Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guías para convertirse en panadería. Enfriamiento y precalentamiento automático. Doble cristal. Autodiagnos con alarmas. Ver Inox.



LAVADO AUTOMÁTICO

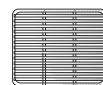
KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas)	770€
KIT LAVADO AUTOMÁTICO	770€
KIT SONDA AL CORAZÓN INTERNA	400€
KIT CONTROL DE HUMEDAD	240€

\*La función multicooking permite control del tiempo por niveles.

## SOPORTES Y COMPLEMENTOS



MÁQUINA	MODELO	PVP
SOPORTE HORNO 4-6-10	SECH	920€
SOPORTE HORNO 10 (2/1)	SFCH20	990€
PORTABANDEJAS 4-6-10	PTCM	490€
PORTABANDEJAS 10 (2/1)	PTCM20	540€
KIT GUÍAS 6 (60X40)		220€
KIT GUÍAS 10 (60X40)		290€



### REJILLAS INOX GASTRONORM

GN 2/1 (650x530)	60€
GN 1/1 (325x530)	38€

**ZINCO**  
TARIFA 2021





## HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
HORNO MAXI 20 1/1	MC201E	99x86x195	27,7	400 3F+N	<b>29.180€</b>
HORNO MAXI 40 1/1	MC202E	99x119x195	54,7	400 3F+N	<b>38.650€</b>

*Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento  $\Delta T$   
Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases.  
Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación.  
Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie.  
Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.*

### COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1	<b>3.950€</b>	CARRO PLATOS 60X285Ø	<b>6.300€</b>
CARRO (2º) 20 2/1	<b>4.490€</b>	CARRO PLATOS 102X285Ø	<b>6.990€</b>
KIT GUÍAS 20 (60X40)	<b>397€</b>	FUNDA TÉRMICA 20 1/1	<b>2.680€</b>
		FUNDA TÉRMICA 40 1/1	<b>2.750€</b>



## HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS GAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO MAXI 20 1/1	MC201G	99x86x195	45,5			230V F+N	<b>32.840€</b>
HORNO MAXI 40 1/1	MC202G	99x119x195	45,5			230V F+N	<b>42.950€</b>

*Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento  $\Delta T$   
Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación.  
Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie.  
Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.*

### COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1	<b>3.950€</b>	CARRO PLATOS 60X285Ø	<b>6.300€</b>
CARRO (2º) 20 2/1	<b>4.490€</b>	CARRO PLATOS 102X285Ø	<b>6.990€</b>
KIT GUÍAS 20 (60X40)	<b>397€</b>	FUNDA TÉRMICA 20 1/1	<b>2.680€</b>
		FUNDA TÉRMICA 40 1/1	<b>2.750€</b>



# iCombi Pro



	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>
<b>Versión eléctrica</b>	<b>8.100€</b>	<b>10.120€</b>	<b>14.230€</b>
Referencia de artículo	CA1ERRA.0000816	CB1ERRA.0000817	CD1ERRA.0000818
Potencia de conexión	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Tensión de alimentación	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Peso	62 kg	100 kg	130 kg
<b>Versión para gas</b>	<b>–</b>	<b>12.070€</b>	<b>16.510€</b>
Número de artículo para Gas Natural H G20	–	CB1GRRRA.0000842	CD1GRRRA.0000843
Número de artículo para Gas GLP 3B/P	–	CB1GRRRA.0000836	CD1GRRRA.0000837
Potencia de conexión para Gas Natural H G20	–	13 kW	22 kW
Potencia de conexión para Gas GLP 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
Tensión de alimentación	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Peso	–	114 kg	149 kg
<b>Capacidad</b>	<b>6 × 2/3 GN</b>	<b>6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN</b>	<b>10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN</b>
Número de comidas por día	20–80	30–100	80–150
Ancho	655 mm	850 mm	850 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Altura (con tubo de ventilación)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)
<b>Opciones</b>			
Apertura inversa para la puerta de la cámara de cocción	394€	394€	394€
Paquete de racks móviles	–	331€	403€
Drenaje de grasa integrado	–	790€	790€
MarineLine	546€	560€	560€
HeavyDutyLine	–	582€	582€
SecurityLine	–	1.182€	1.182€
Cierre de seguridad para la puerta	69€	69€	69€
Panel de control cerrable	–	589€	589€
UltraVent montada	3.078€	–	–
Campana UltraVent Plus montada	4.711€	–	–
Conexión a un sistema de optimización de energía	70€	70€	70€
Conexión al indicador de operaciones	70€	70€	70€

## Accesorios

Aquí encontrará el accesorio adecuado:	Página [18]	Página [20]	Página [20]
--	-------------	-------------	-------------

Encontrará más información y opciones en la página [8] y nuestro sitio web. Además, obtendrá información sobre la combinación de opciones y los voltajes especiales previa solicitud.



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>15.470€</b>	<b>20.570€</b>	<b>24.070€</b>	<b>34.510€</b>
CC1ERRA.0000819	CE1ERRA.0000820	CF1ERRA.0000821	CG1ERRA.0000822
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
<b>17.940€</b>	<b>23.860€</b>	<b>27.200€</b>	<b>38.990€</b>
CC1GRRRA.0000844	CE1GRRRA.0000845	CF1GRRRA.0000846	CG1GRRRA.0000847
CC1GRRRA.0000838	CE1GRRRA.0000839	CF1GRRRA.0000840	CG1GRRRA.0000841
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN / 40 × 1/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)
394€	394€	-	-
462€	558€	-	-
790€	790€	3.339€	3.339€
560€	560€	1.100€	1.100€
582€	582€	1.206€	1.253€
1.182€	1.182€	2.687€	2.687€
69€	69€	174€	174€
589€	589€	589€	589€
-	-	-	-
-	-	-	-
70€	70€	70€	70€
70€	70€	70€	70€

Página [25]

Página [25]

Página [29]

Página [29]

ENERGY STAR no contempla la certificación de estos sistemas de cocción: iCombi Pro XS 6-2/3 y iCombi Pro 20-2/1 versión eléctrica.

# iCombi Classic



CombiMaster Plus XS 6-2/3

6-1/1

10-1/1

Versión eléctrica	6.360€	7.960€	11.190€
Referencia de artículo	CA2ERRA.0000823	CB2ERRA.0000824	CD2ERRA.0000825
Potencia de conexión	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Tensión de alimentación	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Peso	62 kg	95 kg	123 kg
<b>Versión para gas</b>	–	<b>9.490€</b>	<b>12.980€</b>
Número de artículo para Gas Natural H G20	–	CB2GRRRA.0000860	CD2GRRRA.0000861
Número de artículo para Gas GLP 3B/P	–	CB2GRRRA.0000854	CD2GRRRA.0000855
Potencia de conexión para Gas Natural H G20	–	13 kW	22 kW
Potencia de conexión para Gas GLP 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
Tensión de alimentación	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Peso	–	110 kg	143 kg
<b>Capacidad</b>	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Número de comidas por día	20–80	30–100	80–150
Ancho	655 mm	850 mm	850 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Altura (con tubo de ventilación)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)
<b>Opciones</b>			
Apertura inversa para la puerta de la cámara de cocción	394€	394€	394€
Paquete de racks móviles	–	331€	403€
Drenaje de grasa integrado	–	790€	790€
MarineLine	546€	560€	560€
HeavyDutyLine	–	582€	582€
SecurityLine	–	1.182€	1.182€
Cierre de seguridad para la puerta	69€	69€	69€
Panel de control cerrable	–	589€	589€
UltraVent montada	3.078€	–	–
Campana UltraVent Plus montada	4.711€	–	–
Conexión a un sistema de optimización de energía	70€	70€	70€
Conexión al indicador de operaciones	70€	70€	70€

## Accesorios

Aquí encontrará el accesorio adecuado:	Página [18]	Página [20]	Página [20]
--	-------------	-------------	-------------

Encontrará más información y opciones en la página [8] y nuestro sitio web. Además, obtendrá información sobre la combinación de opciones y los voltajes especiales previa solicitud.



**6-2/1**

**10-2/1**

**20-1/1**

**20-2/1**

**12.160€**

**16.170€**

**20.700€**

**29.670€**

CC2ERRA.0000826

CE2ERRA.0000827

CF2ERRA.0000828

CG2ERRA.0000829

22,4 kW

37,4 kW

37,2 kW

67,9 kW

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

128 kg

165 kg

246 kg

313 kg

**14.110€**

**18.750€**

**23.380€**

**33.520€**

CC2GRRRA.0000862

CE2GRRRA.0000863

CF2GRRRA.0000864

CG2GRRRA.0000865

CC2GRRRA.0000856

CE2GRRRA.0000857

CF2GRRRA.0000858

CG2GRRRA.0000859

28 kW

40 kW

42 kW

80 kW

29,5 kW

42 kW

44 kW

84 kW

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

147 kg

187 kg

267 kg

346 kg

6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN

20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN

20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN

60-160

150-300

150-300

300-500

1072 mm

1072 mm

877 mm

1082 mm

975 mm (1042 mm)

975 mm (1042 mm)

847 mm (913 mm)

1052 mm (1117 mm)

754 mm (804 mm)

1014 mm (1064 mm)

1807 mm (1872 mm)

1807 mm (1872 mm)

394€

394€

-

-

462€

558€

-

-

790€

790€

3.339€

3.339€

560€

560€

1.100€

1.100€

582€

582€

1.206€

1.253€

1.182€

1.182€

2.687€

2.687€

69€

69€

174€

174€

589€

589€

589€

589€

-

-

-

-

-

-

-

-

70€

70€

70€

70€

70€

70€

70€

70€

Página [25]

Página [25]

Página [29]

Página [29]

ENERGY STAR está disponible para los sistemas de cocción 6-1/1 y 6-2/1 en versión eléctrica y de gas, además de versión 10-1/1 eléctrica.



# Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



## Apertura inversa de la puerta de la cámara de cocción en equipos de sobremesa

Para facilitar el acceso al sistema de cocción en determinadas cocinas, se puede encargar la puerta del equipo de sobremesa con apertura inversa.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	394€	394€	394€	394€	394€	–	–
iCombi Classic	–	394€	394€	394€	394€	–	–
CombiMaster Plus	394€	–	–	–	–	–	–



## Paquete de rack móvil para equipos de sobremesa

Los bastidores se sustituyen por un rack intercambiable con guía de inserción. Encontrará carros de transporte adecuados para la carga y descarga cómoda y segura de su sistema de cocción en la página [22] y la página [26].

### Características:

- > Rack móvil para el accesorio Gastronorm o de medidas de panadería (distintos racks móviles con varios números de bandejas disponibles)
- > Guía de inserción estándar para carro de transporte de equipos de sobremesa

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	331€	403€	462€	558€	–	–
iCombi Classic	–	331€	403€	462€	558€	–	–



## Paquete de racks móviles para Combi-Duo

Los bastidores se sustituyen por un rack intercambiable con guía de inserción. Encontrará carros de transporte adecuados para la carga y descarga cómoda y segura de su Combi-Duo en la página [14], página [22] así como en la página [16] y página [26].

### Características: (configurar según el sistema de cocción)

- > Rack móvil para el accesorio Gastronorm o de medidas de panadería (distintos racks móviles con varios números de bandejas disponibles)
- > Guía de inserción para carro de transporte Combi-Duo

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	331€	403€	462€	558€	–	–
iCombi Classic	–	331€	403€	462€	558€	–	–



## Drenaje de grasa integrado

La grasa generada se desviarán automáticamente de la cámara de cocción hasta un recipiente colector de grasa especial. Para utilizar la opción en los sistemas de cocción del tipo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 hay que utilizar accesorios: es necesario una mesa II, una mesa IV o un kit de nivelación.

### Características:

- > Componentes básicos: Recipiente colector de grasa, sistema de tuberías y recipiente colector
- > Los componentes específicos aparecen en el archivo: drenaje de grasa integrado

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	790€	790€	790€	790€	3.339€	3.339€
iCombi Classic	–	790€	790€	790€	790€	3.339€	3.339€

## Accesorio para el drenaje de grasa integrado

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	426€
-----------	---	------

# Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



## MarineLine para equipos eléctricos

Permite el manejo eficiente y seguro de su sistema de cocción en barcos.

### Características:

- > Seguro antideslizamiento y antivuelco de los equipos de sobremesa (tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) al atornillarlos con mesas que pueden fijarse. Las mesas disponibles se encuentran en la página [18], la página [20] y la página [25]
- > Las patas de acero inoxidable y el kit de fijación adicional permiten atornillar o soldar los equipos de sobremesa (tipos 20-1/1, 20-2/1) y, con ello, asegurarlos frente a vuelcos y deslizamientos
- > Tope para puerta flexible y ajustable para amortiguar el movimiento de apertura y cierre de la puerta, así como para fijarla en posición abierta
- > Los bastidores colgantes y los racks móviles especialmente diseñados impiden que el accesorio de cocción empleado se salga
- > Conforme a los requisitos sanitarios del USPHS (servicio de salud pública estadounidense)
- > Certificado por Germanischer Lloyd

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	546€	560€	560€	560€	560€	1.100€	1.100€
iCombi Classic	–	560€	560€	560€	560€	1.100€	1.100€
CombiMaster Plus	546€	–	–	–	–	–	–

## Accesorio MarineLine

60.76.348	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 6-1/1	395€
60.76.350	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 6-1/1	395€
60.76.353	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 10-1/1	468€
60.76.355	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 10-1/1	468€
60.76.351	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 6-2/1	492€
60.76.352	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 6-2/1	492€
60.76.356	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 10-2/1	579€
60.76.412	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 10-2/1	579€
60.76.413	Rejilla de protección lateral para puerta, tipo 20-1/1	657€
60.76.414	Rejilla de protección lateral para puerta, tipo 20-2/1	857€



## SecurityLine

Los elementos de seguridad específicos protegen el sistema de cocción frente a la destrucción intencionada y evitan que se use para lesionar a las personas. Solo para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

### Características:

- > Panel de control cerrable
- > Puerta de cámara de cocción cerrable en el tipo de seguridad con rejilla de acero integrada
- > Racks móviles con asidero abatible para tipos 20-1/1 y 20-2/1
- > Ducha de mano cerrable y cajón Care para tipos 20-1/1 y 20-2/1

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	1.182€	1.182€	1.182€	1.182€	2.687€	2.687€
iCombi Classic	–	1.182€	1.182€	1.182€	1.182€	2.687€	2.687€



## Cierre de seguridad para la puerta

El cierre de seguridad de la puerta evita la apertura demasiado rápida de la puerta de cocción y evita, con ello, las lesiones provocadas por la salida de vapor caliente.

### Características:

- > Apertura de la cámara de cocción de los equipos de sobremesa accionando dos veces el asa de la puerta
- > Apertura de la cámara de cocción de los equipos de suelo mediante el accionamiento del pedal adicional

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	69€	69€	69€	69€	69€	174€	174€
iCombi Classic	–	69€	69€	69€	69€	174€	174€
CombiMaster Plus	69€	–	–	–	–	–	–

# Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



## Panel de control cerrable

Protege del acceso no autorizado y la destrucción intencionada con una cubierta de plástico prácticamente indestructible (LEXAN) con cerradura integrada. Solo para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	589€	589€	589€	589€	589€	589€
iCombi Classic	–	589€	589€	589€	589€	589€	589€



## HeavyDutyLine

Diseñados para el uso en condiciones exigentes, como temperaturas altas, muchas horas de servicio y grandes esfuerzos mecánicos, los sistemas de cocción del tipo HeavyDutyLine están a la altura de las exigencias de las grandes cocinas.

### Características:

- > Elemento/s metálico/s para proteger el panel de control, la rueda de ajuste, etc.
- > Rack móvil reforzado para los tipos 20-1/1 y 20-2/1
- > Una sonda térmica USB externa (se suprime la sonda térmica interna)
- > Preparado para ampliar la protección lateral de la puerta y las paredes laterales con accesorios adicionales

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	582€	582€	582€	582€	1.206€	1.253€
iCombi Classic	–	582€	582€	582€	582€	1.206€	1.253€

## Accesorio HeavyDutyLine

60.76.106	Protección lateral 6-1/1, 10-1/1. Solo en combinación con la mesa II	1.087€
60.76.354	Protección lateral 6-2/1, 10-2/1. Solo en combinación con la mesa II	1.354€
60.76.367	Protección lateral izquierda 20-1/1	815€
60.76.361	Protección lateral derecha 20-1/1	693€
60.76.292	Protección lateral izquierda 20-2/1	957€
60.76.112	Protección lateral derecha 20-2/1	799€
60.76.348	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 6-1/1	395€
60.76.353	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 10-1/1	468€
60.76.351	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 6-2/1	492€
60.76.356	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 10-2/1	579€
60.76.413	Rejilla de protección lateral para puerta, tipo 20-1/1	657€
60.76.414	Rejilla de protección lateral para puerta, tipo 20-2/1	857€

## MobilityLine

Accesorio especial para empleo móvil en catering de eventos o banquetes.

### Características:

- > Para equipos de sobremesa tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1: Mesa II MobilityLine con 14 pares de carriles de soporte. Abierta por ambos lados, con paneles laterales, refuerzo lateral. Cuatro ruedas de acero inoxidable con 200 mm. Edición con asas con protección lateral
- > Para equipos de sobremesa tipos 20-1/1 y 20-2/1. Bastidor de base móvil con 4 ruedas de acero inoxidable y freno

60.31.164	Mesa II, Versión MobilityLine tipo 6-1/1, 10-1/1	2.317€
60.31.165	Mesa II, Versión MobilityLine tipo 6-2/1, 10-2/1	2.650€
60.21.334	Bastidor de base móvil 20-1/1	2.411€
60.22.496	Bastidor de base móvil 20-2/1	2.411€



# Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



## Protección para el panel de control

Protección lateral abatible de plástico antirotura (LEXAN) para el panel de control.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	222€	222€	222€	222€	222€	222€
iCombi Classic	–	222€	222€	222€	222€	222€	222€



## Sistemas de cocción tipo XS 6-2/3 con UltraVent premontada o UltraVent Plus

Las campanas de extracción premontada permiten una instalación especialmente rápida y sencilla de los sistemas de cocción del tipo XS 6-2/3 en el lugar de instalación.

	UltraVent, premontada sobre XS 6-2/3	UltraVent Plus, premontada sobre XS 6-2/3
iCombi Pro	3.078€	4.711€
CombiMaster Plus	3.078€	4.711€

## Conexión a un sistema de optimización de energía

Interfaz para la conexión directa del sistema de cocción al sistema de optimización de energía de acuerdo con la norma DIN 18875. Solo disponible para equipos con tensiones de 3 NCA 400 V y 3 NCA 415 V.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	70€	70€	70€	70€	70€	70€	70€
iCombi Classic	–	70€	70€	70€	70€	70€	70€
CombiMaster Plus	70€	–	–	–	–	–	–

## Toma para indicador de operaciones / contactos sin potencial

Puerto para la conexión directa del sistema de cocción al sistema de control operativo o para el control de los equipos externos como, p. ej., la ventilación.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	70€	70€	70€	70€	70€	70€	70€
iCombi Classic	–	70€	70€	70€	70€	70€	70€
CombiMaster Plus	70€	–	–	–	–	–	–

## Puerto Ethernet

El puerto Ethernet (RJ45) permite la conexión a la red por cable del sistema de cocción. Permite establecer una conexión del sistema de cocción con ConnectedCooking.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	–	61€	61€	61€	61€	61€	61€
CombiMaster Plus	61€	–	–	–	–	–	–

## Puerto Wi-Fi y Ethernet

Conexión a la red flexible y opcional del sistema de cocción mediante un puerto Wi-Fi sin cable (estándar IEEE 802.11) o por cable mediante la interfaz (RJ45). Permite establecer una conexión del sistema de cocción con ConnectedCooking.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	–	74€	74€	74€	74€	74€	74€

# Combi-Duo XS 6-2/3



## Kit Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-2/3 y CombiMaster Plus XS 6-2/3

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

60.73.768	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la derecha	579 €
60.74.276	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura inversa	579 €
60.74.780	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la derecha versión MarineLine	809 €
60.74.929	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura inversa versión MarineLine	809 €



## Mesa I para Combi-Duo

Abierta por todos los lados.

60.31.020	Estándar, dimensiones An   P   Al: 639   563   555 mm	496 €
60.31.170	Con ruedas móviles, dimensiones An   P   Al: 663   641   562 mm	717 €



## Mesa II para Combi-Duo

4 pares de guías de soporte con un compartimento. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.046	Estándar, dimensiones An   P   Al: 639   563   557 mm	882 €
60.31.058	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 689   613   557 mm	1.021 €



## UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.73.943	UltraVent XS, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 657   580   240 mm	3.119 €
60.74.404	UltraVent Plus XS, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 657   580   329 mm	4.752 €

## Kit de adaptador

Para el ajuste de una UltraVent XS existente o una UltraVent Plus XS en un montaje Combi-Duo.

60.73.945	Kit de adaptador UltraVent XS y UltraVent Plus XS para Combi-Duo	148 €
-----------	--	-------



# Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1



## Kit Combi-Duo

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

	Sistema de cocción inferior	Sistema de cocción versión eléctrica superior		Sistema de cocción versión de gas superior
		XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1
Estándar	Versión eléctrica	6-1/1	I	E
		10-1/1	I	E
	Versión para gas	6-1/1	G	G
		10-1/1	G	-
MarineLine	Versión eléctrica	6-1/1	-	K
		10-1/1	-	K

E	60.73.991	Combi-Duo tipo 6-1/1 E/G sobre tipo 6-1/1 o tipo 10-1/1 E	754 €
G	60.75.751	Combi-Duo tipo 6-1/1 E/G o tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-1/1 G	1.056 €
I	60.75.755	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-1/1 E	1.056 €
K	60.76.708	Combi-Duo tipo 6-1/1 E sobre tipo 6-1/1 E o tipo 10-1/1 E MarineLine	1.056 €



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm.

60.74.795	Kit de nivelación tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 850   614   34 mm	248 €
60.76.846	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 881   614   34 mm	353 €



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los sistemas de cocción iCombi 6-1/1 y 10-1/1. La altura puede modificarse hasta 20 mm.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 870   635   152 mm	392 €
-----------	--	-------



## Juego de montaje para Combi-Duo móvil

Juego de montaje con rodillos de altura regulable. La altura puede ajustarse libremente hasta 20 mm.

60.31.622	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 884   656   85 mm	463 €
-----------	---	-------



## Mesa I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 o sobre 10-1/1 E

Abierta por todos los lados.

60.31.200	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   685   200 mm	496 €
60.31.201	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   763   200 mm	747 €
60.31.202	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   710   200 mm	632 €



## Mesa II para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1

3 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.206	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   445 mm	1.004 €
60.31.207	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   445 mm	1.148 €

# Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1



## Campana extractora, UltraVent y UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana extractora: campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.

UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 854   970   313 mm	4.338€
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 854   970   403 mm	6.941€
60.76.221	Campana extractora Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 854   970   359 mm	3.722€



## Bastidor colgante tipo 6-1/1

60.61.678	Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior es extraíble para una altura de carga máxima de 1,60 m, con montaje sobre el suelo 6-1/1 E sobre 10-1/1, E)	288€
-----------	--	------

## Tapa de la ducha de mano

Para el cierre seguro del orificio de la ducha de mano en el zócalo. El kit incluye la tapa y un tapón para el cierre higiénico y seguro del paso del agua durante el desmontaje de la ducha de mano, por ejemplo, en el sistema de cocción inferior de Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano	43€
------------	--------------------------	-----



## Carro de transporte Combi-Duo para rack móvil

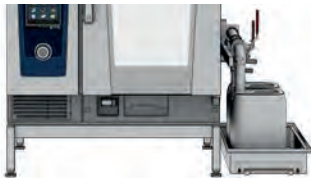
El carro de transporte puede ajustarse de forma óptima a la altura de la instalación correspondiente.

60.75.388	Para Combi-Duo, dimensiones An   P   Al: 568   844   1218-1478 mm	1.291€
-----------	---	--------

## Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack móvil en Combi-Duo.

60.75.761	Guía de inserción Combi-Duo para rack móvil para platos	162€
-----------	---	------



## Kit con drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Ampliación de la opción de drenaje de grasa integrado (página [8]): sistema de tuberías, fijaciones y recipientes.

60.75.873	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación	788€
60.75.406	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa I Combi-Duo	644€
60.75.874	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa II Combi-Duo	716€



## Carro de transporte para contenedores

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	426€
-----------	---	------

# Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1



## Kit Combi-Duo

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

	Sistema de cocción inferior		Sistema de cocción versión eléctrica superior			Sistema de cocción versión gas superior	
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Estándar	Versión eléctrica	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	-	F	-	F
	Versión para gas	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	-	-	-	-
MarineLine	Versión eléctrica	6-2/1 apertura hacia la derecha	-	-	L	-	-
		10-2/1 apertura hacia la derecha	-	-	L	-	-
		6-2/1 apertura a la izquierda	-	-	M	-	-
		10-2/1 apertura a la izquierda	-	-	M	-	-
F	60.74.725	Combi-Duo tipo 6-2/1 E/G sobre tipo 6-2/1 o tipo 10-2/1 E					987€
H	60.75.752	Combi-Duo tipo 6-1/1, tipo 6-2/1 E/G o tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 G					1.381€
J	60.75.756	Combi-Duo tipo 6-1/1 E/G o tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 E					1.381€
L	60.76.709	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E o tipo 10-2/1 E con apertura hacia la derecha MarineLine					1.381€
M	60.76.710	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E o tipo 10-2/1 E con apertura hacia la izquierda MarineLine					1.381€



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm.

60.74.597	Kit de nivelación tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1072   814   34 mm	282€
60.76.845	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1103   814   34 mm	408€



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los sistemas de cocción iCombi 6-2/1 y 10-2/1. La altura puede modificarse hasta 20 mm.

60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1092   835   152 mm	487€
-----------	---	------



## Juego de montaje para Combi-Duo móvil

Juego de montaje con rodillos de altura regulable. La altura puede ajustarse libremente hasta 20 mm.

60.31.635	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1106   856   85 mm	505€
-----------	--	------



## Mesa I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 o sobre 10-2/1 E

Abierta por todos los lados.

60.31.203	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   885   200 mm	579€
60.31.204	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   963   200 mm	836€
60.31.205	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   910   200 mm	728€



## Mesa II para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1

3 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.208	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   445 mm	
-----------	--	--

# Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1



## Campana extractora, UltraVent y UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana extractora: campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.

UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 1075   1170   313 mm	5.484€
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 1075   1170   407 mm	8.773€
60.76.222	Campana extractora Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 1075   1170   359 mm	4.277€



## Bastidor colgante tipo 6-2/1

60.62.188	Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior es extraíble para una altura de carga máxima de 1,60 m, con montaje sobre el suelo 6-2/1 E sobre 10-2/1 E)	288€
-----------	---	------

## Tapa de la ducha de mano

Para el cierre seguro del orificio de la ducha de mano en el zócalo. El kit incluye la tapa y un tapón para el cierre higiénico y seguro del paso del agua durante el desmontaje de la ducha de mano, por ejemplo, en el sistema de cocción inferior de Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano	43€
------------	--------------------------	-----



## Carro de transporte Combi-Duo para rack móvil

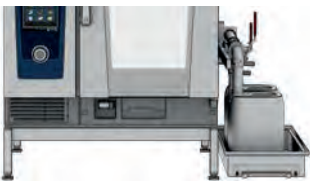
El carro de transporte puede ajustarse de forma óptima a la altura de la instalación correspondiente.

60.75.387	Para Combi-Duo, dimensiones An   P   Al: 773   961   1218-1418 mm	1.632€
-----------	---	--------

## Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack móvil en Combi-Duo.

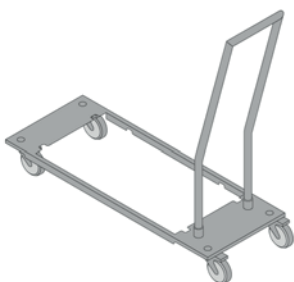
60.75.760	Guía de inserción Combi-Duo para rack móvil para platos	177€
-----------	---	------



## Kit con drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Ampliación de la opción de drenaje de grasa integrado (página [8]): sistema de tuberías, fijaciones y recipientes.

60.75.876	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación	868€
60.75.411	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa I Combi-Duo	710€
60.75.875	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa II Combi-Duo	768€



## Carro de transporte para contenedores

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	426€
-----------	---	------

# Productos de limpieza del iCombi



## Pastillas de detergente Active Green para iCombi Pro y iCombi Classic

La nueva fórmula sin fosfatos altamente efectiva ahorra hasta un 50 % en productos de limpieza de uso habitual.

56.01.535	Pastillas de detergente Active Green, 150 unidades	101€
-----------	--	------



## Pastillas de detergente para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Pastillas de detergente con principios activos intensivos para una limpieza fiable de alto rendimiento.

56.00.210	Pastillas de detergente, 100 unidades	73€
-----------	---------------------------------------	-----



## Pastillas Care para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl

Las sustancias de mantenimiento protegen de forma activa frente a los depósitos de cal en la cámara de cocción y el generador de vapor. Siempre está asegurada la seguridad de funcionamiento, sin endurecimiento del agua ni descalcificación manual.

56.00.562	Pastillas Care, 150 unidades	85€
-----------	------------------------------	-----



## Pastilla de abrillantador para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Protege activamente y prolonga la vida útil gracias a sustancias limpiadoras altamente eficaces. La cámara de cocción queda totalmente limpia, higiénica y brillante.

56.00.211	Pastillas de abrillantador, 50 unidades	48€
-----------	---	-----



## Pastilla de agente antiespuma para iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Para reducir la producción de exceso de espuma: para regiones donde la calidad del agua influye en la formación de espuma.

56.00.598	Pastillas de agente antiespuma, 120 unidades	58€
-----------	--	-----



## Detergente líquido para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi

9006.0136	Detergente acción suave para suciedad producida durante la cocción < 200 °C, no cáustico, 10 l	56€
9006.0153	Detergente para parrilla para suciedad incrustada, 10 l	56€
9006.0137	Abrillantador, 10 l (solo para ClimaPlus Combi con CleanJet)	56€



## Descalcificador, bomba descalcificadora

Para una descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias de mantenimiento especiales.

6006.0110	Descalcificador, 10 l	56€
6004.0203	Bomba de pedal para la descalcificación del generador de vapor	107€



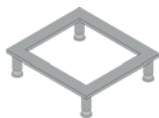
## Pistola pulverizadora manual

Manejo ultrasencillo gracias al mecanismo integrado de la bomba.

6004.0100	Pistola pulverizadora para la limpieza manual	35€
-----------	---	-----



# Accesorios tipo XS 6-2/3



## Mesa XS

Para un montaje elevado de 150 hasta 190 mm sobre superficies de trabajo bajas y para compensar superficies de trabajo con ligeros desniveles, también para la fijación a una mesa (MarineLine). Abierta por todos los lados.  
Dimensiones An | P | Al: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Estándar	276€
-----------	----------	------



## Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.018	Estándar, dimensiones An   P   Al: 639   563   931 mm	543€
60.31.169	Con ruedas móviles, dimensiones An   P   Al: 663   641   938 mm	751€



## Mesa II

8 pares de guías de soporte con dos compartimentos y nivel intermedio. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.044	Estándar, dimensiones An   P   Al: 639   563   932 mm	1.208€
60.31.057	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 689   613   932 mm	1.354€



## Soporte mural para fijación a la pared

Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (material de montaje no incluido). Los requerimientos para instalación deben consultarse con un arquitecto o aparejador.

60.30.968	Soporte mural para fijación a la pared XS 6-2/3	320€
-----------	---	------



## UltraVent

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.  
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 657 | 580 | 240 mm

60.73.865	Tipo XS 6-2/3	2.971€
-----------	---------------	--------

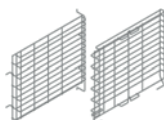


## UltraVent Plus

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

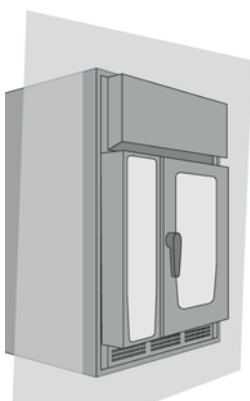
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Tipo XS 6-2/3	4.604€
-----------	---------------	--------



## Bastidor colgante

60.73.724	Estándar	227€
60.74.449	Versión marina (con elementos de protección de carga)	272€



## Kit de montaje

Para la integración profesional de equipos tipo XS 6-2/3 incl. UltraVent XS o UltraVent Plus XS en una pared estantería.

60.74.063	UltraVent XS con kit de montaje incluido	3.654€
60.74.405	UltraVent Plus XS con kit de montaje incluido	5.266€

## Accesorios tipo XS 6-2/3



### Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.74.182	Blindaje izquierdo, tipo XS 6-2/3	180€
-----------	-----------------------------------	------



### Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación.

60.74.037	Tipo XS 6-2/3 (Al: 438 mm)	144€
-----------	----------------------------	------



### Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50.

60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	71€
-----------	--	-----



### USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	15€
-----------	---	-----

# Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm.

60.74.795	Kit de nivelación tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 850   614   34 mm	248 €
60.76.846	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 881   614   34 mm	353 €

## Extensión de mesa

Para la instalación sobre una 700 mm encimera de trabajo baja.

60.11.655	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 840   100   2 mm	42 €
-----------	--	------



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los sistemas de cocción iCombi 6-1/1 y 10-1/1. La altura puede modificarse hasta 20 mm. Para montaje en mesa sobre superficies de trabajo con una profundidad mín. de 700 mm.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 870   635   152 mm	392 €
-----------	--	-------



## Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.089	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   685   699 mm	496 €
60.31.095	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   763   699 mm	747 €
60.31.096	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   710   699 mm	632 €



## Mesa II

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.086	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   699 mm	1.103 €
60.31.103	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   699 mm	1.351 €
60.31.110	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   716   699 mm	1.321 €



## Mesa II medidas de panadería

14 pares de guías 400 × 600 mm. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

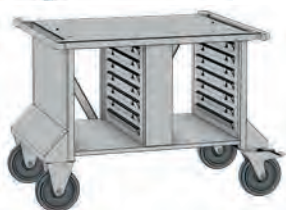
60.31.209	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   699 mm	1.216 €
60.31.210	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   699 mm	1.485 €
60.31.211	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   716   699 mm	1.362 €



## Mesa II medidas de panadería, versión UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de guías 400 × 600 mm. Abierta por ambos lados, con paneles laterales. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.212	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   945 mm	1.519 €
60.31.213	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   945 mm	1.779 €



## Mesa II MobilityLine

114 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales, refuerzo lateral. Cuatro ruedas de acero inoxidable con Ø 200 mm. Edición con protección lateral.

60.31.164	MobilityLine, dimensiones An   P   Al: 1199   894   789 mm	2.317 €
-----------	--	---------

# Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



## Mesa III

14 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa.

60.31.091	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   699 mm	1.302 €
60.31.105	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   699 mm	1.665 €
60.31.112	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   716   699 mm	1.492 €



## Mesa III versión UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.214	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   945 mm	1.576 €
60.31.215	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   945 mm	1.895 €



## Mesa IV

14 pares de guías. Cerrada por todos los lados, con puertas batientes.

60.31.093	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   699 mm	1.857 €
60.31.107	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   699 mm	2.239 €
60.31.114	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   716   699 mm	2.066 €



## UltraVent (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa. Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Tipos 6-1/1, 10-1/1	3.868 €
-----------	---------------------	---------



## UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa. Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Tipos 6-1/1, 10-1/1	6.003 €
-----------	---------------------	---------



## Campana extractora (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior. Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Tipos 6-1/1, 10-1/1	3.018 €
-----------	---------------------	---------



## Bastidor colgante tipo 6-1/1

60.61.373	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	288 €
60.61.615	5 guías (distancia entre guías 85 mm)	288 €
60.61.649	Bandejas para carne, 6 guías (distancia entre guías 72 mm)	431 €
60.61.576	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 88 mm)*	288 €
60.61.642	Combi-Rack, medidas de panadería combinado con 1/1 GN, 4 guías (distancia entre guías 95 mm)*	431 €
60.61.672	Versión marina (USPHS), 6 guías (con elemento de protección de carga)	345 €

\* Debe tenerse en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del tipo GN y en el tipo de panadería 400 × 600 mm son diferentes. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.

# Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



## Bastidor colgante tipo 10-1/1

60.11.447	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	351 €
60.11.547	8 guías (distancia entre guías 85 mm)	351 €
60.11.570	Bandejas para carne, 10 guías (distancia entre guías 72 mm)	528 €
60.11.541	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 90 mm)*	351 €
60.11.563	Combi-Rack, medidas de panadería combinado con 1/1 GN, 7 guías (distancia entre guías 95 mm)*	528 €
60.11.573	Versión marina (USPHS), 10 guías (con elemento de protección de carga)	421 €

## Carriles de extracción para sistemas de cocción 6-1/1, 10-1/1

Carriles de extracción para facilitar el uso de accesorios de cocción en bastidores colgantes con una distancia entre carriles de 68 mm.

60.76.894	Carriles de extracción para iCombi Pro e iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 mm)	267 €
60.76.897	Carriles de extracción para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (desde 09/2011), 1/1 GN (325 × 530 mm)	267 €



## Rack móvil tipo 6-1/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.61.420	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	554 €
60.61.690	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 77 mm)*	554 €



## Rack móvil tipo 10-1/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.11.600	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 64 mm)	662 €
60.11.601	8 guías (distancia entre guías 80 mm)	662 €
60.11.599	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 81 mm)*	662 €

\* Debe tenerse en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del tipo GN y en el tipo de panadería 400 × 600 mm son diferentes. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.



## Guía de inserción para rack móvil

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack intercambiable para platos.

60.75.115	Guía de inserción estándar tipo 6-1/1, 10-1/1	162 €
-----------	---	-------



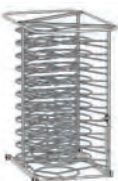
## Carro de transporte para rack móvil

El carro de transporte facilita la carga y descarga del rack móvil también fuera del sistema de cocción y un transporte seguro.

La versión estándar está óptimamente adaptada a la altura de la mesa.

El carro de transporte de altura regulable sirve para el montaje del sistema de cocción en las mesas de trabajo y las mesas altas.

60.74.000	Estándar, dimensiones An   P   Al: 548   911   990 mm	783 €
60.75.606	Altura regulable, dimensiones An   P   Al: 548   913   800-1330 mm	1.252 €



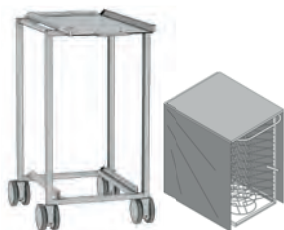
## Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.61.702	Tipo 6-1/1, 20 platos	752 €
60.61.701	Tipo 6-1/1, 15 platos	683 €
60.11.581	Tipo 10-1/1, 32 platos	874 €
60.11.602	Tipo 10-1/1, 26 platos	798 €



## Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1

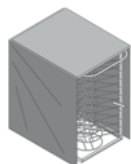


### Sistemas de Finishing para banquetes

El sistema Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente. Compuesto por rack móvil, Thermocover y carro de transporte. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

60.61.741	Tipo 6-1/1, 20 platos	1.713 €
60.11.628	Tipo 10-1/1, 32 platos	1.938 €
60.11.629	Tipo 10-1/1, 26 platos	1.873 €



### Thermocover

Gracias al material termoaislante especial los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Cierre magnético sencillo para abrir y cerrar fácilmente.

6004.1007	Tipo 6-1/1	480 €
6004.1009	Tipo 10-1/1	623 €



### Sonda térmica USB

Es posible conectar sondas térmicas externas adicionales fácilmente mediante una conexión USB. La sonda térmica externa permite el control de un plato en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituta a la sonda térmica interna en iCombi Classic. La sonda térmica para cocción al vacío permite la cocción con bolsa al vacío con el control exacto de la temperatura del núcleo.

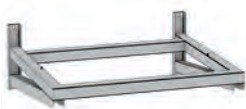
El set de ampliación permite instalar una sonda térmica del núcleo en otro sistema de cocción con arreglo a la normativa de higiene.

60.76.316	Sonda térmica para cocción al vacío para equipos de mesa y equipos de suelo	474 €
60.76.317	1 sonda térmica externa para equipos de mesa	474 €
60.76.876	Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	142 €

### Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de colocación puede fijarse en los racks móviles y los bastidores colgantes.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 y 20-2/1	13 €
-----------	---	------



### Soporte mural para fijación a la pared

Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (material de montaje no incluido). Los requerimientos para instalación deben consultarse con un arquitecto o aparejador.

60.31.168	Soporte mural para fijación a la pared tipo 6-1/1	456 €
-----------	---	-------



### Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.75.110	Blindaje izquierdo, tipo 6-1/1	210 €
60.75.113	Blindaje derecho, tipo 6-1/1	210 €
60.75.773	Blindaje izquierdo, tipo 10-1/1	242 €
60.75.771	Blindaje derecho, tipo 10-1/1	242 €



### Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación.

60.72.592	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1 (Al: 458 mm)	144 €
-----------	--	-------

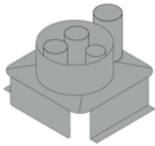


### Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50.

60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	
-----------	--	--

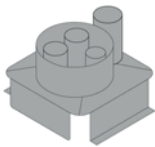
# Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



## Colector de escape

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en el techo de ventilación (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.360	Tipo 6-1/1	210 €
70.01.376	Tipo 10-1/1	210 €



## Seguro de flujo para salida de aire

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en la chimenea (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.339	Tipo 6-1/1	243 €
70.01.340	Tipo 10-1/1	243 €



## USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	15 €
-----------	---	------

# Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm.

60.74.597	Kit de nivelación tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1072   814   34 mm	282€
60.76.845	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1103   814   34 mm	408€



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los sistemas de cocción iCombi 6-2/1 y 10-2/1. La altura puede modificarse hasta 20 mm.

60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1092   835   152 mm	487€
-----------	---	------



## Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.090	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   885   699 mm	579€
60.31.102	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   963   699 mm	836€
60.31.109	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   910   699 mm	707€



## Mesa II

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.087	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   699 mm	1.249€
60.31.104	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   969   699 mm	1.470€
60.31.111	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   916   699 mm	1.479€



## Mesa II MobilityLine

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales, refuerzo lateral. Cuatro ruedas de acero inoxidable con Ø 200 mm. Edición con protección lateral.

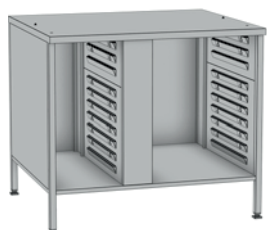
60.31.165	MobilityLine, dimensiones An   P   Al: 1421   1094   789 mm	2.650€
-----------	---	--------



## Mesa III

14 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa.

60.31.092	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   699 mm	1.474€
60.31.106	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   969   699 mm	1.865€
60.31.113	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   916   699 mm	1.672€



## Mesa III versión UltraVent, tipo 6-2/1

20 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.216	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   945 mm	1.749€
60.31.217	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   969   945 mm	2.122€



## Mesa IV

14 pares de guías. Cerrada por todos los lados, con puertas batientes.

60.31.094	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   699 mm	2.062€
60.31.108	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   969   699 mm	2.435€
60.31.115	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   916   699 mm	2.249€

# Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



## UltraVent (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa. Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Tipos 6-2/1, 10-2/1	4.791 €
-----------	---------------------	---------



## UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Tipos 6-2/1, 10-2/1	7.431 €
-----------	---------------------	---------



## Campana extractora (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.

Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Tipos 6-2/1, 10-2/1	3.737 €
-----------	---------------------	---------



## Bastidor colgante tipo 6-2/1

60.62.123	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	372 €
60.62.171	5 guías (distancia entre guías 85 mm)	372 €
60.62.168	7 guías (distancia entre guías 65 mm)	372 €
60.62.178	Versión marina (USPHS), 6 guías (con elemento de protección de carga)	446 €



## Bastidor colgante tipo 10-2/1

60.12.133	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	426 €
60.12.143	8 guías (distancia entre guías 85 mm)	426 €
60.12.146	Versión marina (USPHS), 10 guías (con elemento de protección de carga)	511 €



## Rack móvil tipo 6-2/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.62.150	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	698 €
-----------	---	-------



## Rack móvil tipo 10-2/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.12.150	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 63 mm)	825 €
-----------	--	-------



## Guía de inserción para rack móvil

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack intercambiable para platos.

60.74.650	Guía de inserción estándar tipo 6-2/1, 10-2/1	177 €
-----------	---	-------



## Carro de transporte para rack móvil

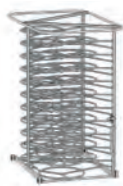
El carro de transporte facilita la carga y descarga del rack móvil también fuera del sistema de cocción y un transporte seguro.

La versión estándar está óptimamente adaptada a la altura de la mesa.

El carro de transporte de altura regulable sirve para el montaje del sistema de cocción en las mesas de trabajo y las mesas altas.

60.73.999	Estándar, dimensiones An   P   Al: 735   996   990 mm	1.038 €
60.75.605	Altura regulable, dimensiones An   P   Al: 735   990   800-1330 mm	1.663 €

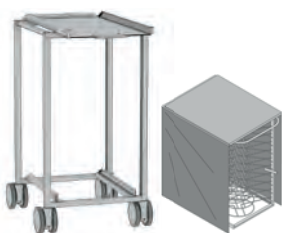
## Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



### Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.62.017	Tipo 6-2/1, 34 platos	1.005 €
60.12.022	Tipo 10-2/1, 52 platos	1.337 €
60.12.062	Tipo 10-2/1, 42 platos	1.152 €

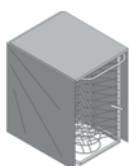


### Sistemas de Finishing para banquetes

El sistema Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente. Compuesto por rack móvil, Thermocover y carro de transporte. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

**Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.**

60.62.196	Tipo 6-2/1, 34 platos	2.305 €
60.12.154	Tipo 10-2/1, 42 platos	2.573 €
60.12.155	Tipo 10-2/1, 52 platos	2.730 €



### Thermocover

Gracias al material termoaislante especial los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Cierre magnético sencillo para abrir y cerrar fácilmente.

6004.1016	Tipo 6-2/1	669 €
6004.1014	Tipo 10-2/1	837 €



### Sonda térmica USB

Es posible conectar sondas térmicas externas adicionales fácilmente mediante una conexión USB. La sonda térmica externa permite el control de un plato en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituta a la sonda térmica interna en iCombi Classic. La sonda térmica para cocción al vacío permite la cocción con bolsa al vacío con el control exacto de la temperatura del núcleo.

El set de ampliación permite instalar una sonda térmica del núcleo en otro sistema de cocción con arreglo a la normativa de higiene.

60.76.316	Sonda térmica para cocción al vacío para equipos de mesa y equipos de suelo	474 €
60.76.317	1 sonda térmica externa para equipos de mesa	474 €
60.76.876	Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	142 €

### Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de colocación puede fijarse en los racks móviles y los bastidores colgantes.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 y 20-2/1	13 €
-----------	---	------



### Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.75.769	Blindaje izquierdo, tipo 6-2/1	251 €
60.75.768	Blindaje derecho, tipo 6-2/1	251 €
60.75.776	Blindaje izquierdo, tipo 10-2/1	289 €
60.75.774	Blindaje derecho, tipo 10-2/1	289 €



### Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación.

60.72.592	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1 (Al: 458 mm)	144 €
-----------	--	-------



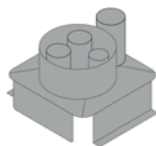
## Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



### Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50.

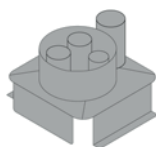
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	71 €
-----------	--	------



### Colector de escape

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en el techo de ventilación (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.432	Tipo 6-2/1	210 €
70.01.586	Tipo 10-2/1	210 €



### Seguro de flujo para salida de aire

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en la chimenea (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.431	Tipo 6-2/1	243 €
70.01.582	Tipo 10-2/1	243 €



### USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	15 €
-----------	---	------

# Accesorios tipo 20-1/1 y 20-2/1



## UltraVent (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

20-1/1: conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Tipo 20-1/1	4.797 €
60.75.137	Tipo 20-2/1	6.280 €



## Campana extractora (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.

Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 880 | 929 | 383 mm

60.76.219	Tipo 20-1/1	3.742 €
-----------	-------------	---------



## Rack móvil tipo 20-1/1

Para cargar y descargar con rapidez y gran comodidad un equipo de suelo. dimensiones An | P | Al: 561 | 824 | 1743 mm

60.21.331	Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	1.833 €
60.21.287	15 guías (distancia entre guías 84 mm)	1.833 €
60.21.288	16 guías (distancia entre guías 80 mm)	1.833 €
60.21.289	17 guías (distancia entre guías 74 mm)	1.833 €
60.21.292	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 16 guías (distancia entre guías 81 mm)*	1.833 €
60.21.245	20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm)	1.833 €
60.21.291	20 guías, versión reforzada HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	2.015 €

\* Debe tenerse en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del tipo GN y en el tipo de panadería 400 × 600 mm son diferentes. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.



## Rack móvil tipo 20-2/1

Para cargar y descargar con rapidez y gran comodidad un equipo de suelo. dimensiones An | P | Al: 772 | 1013 | 1742 mm

60.22.490	Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	2.306 €
60.22.394	15 guías (distancia entre guías 84 mm)	2.306 €
60.22.395	16 guías (distancia entre guías 80 mm)	2.306 €
60.22.396	17 guías (distancia entre guías 74 mm)	2.306 €
60.22.368	20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm)	2.306 €
60.22.447	20 guías, versión reforzada HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	2.535 €

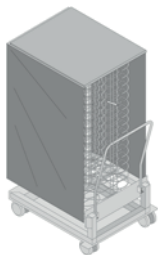


## Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing.

60.21.293	Tipo 20-1/1, 60 platos	2.103 €
60.21.294	Tipo 20-1/1, 50 platos	1.960 €
60.22.400	Tipo 20-2/1, 120 platos	3.397 €
60.22.399	Tipo 20-2/1, 100 platos	2.933 €
60.22.398	Tipo 20-2/1, 84 platos	2.574 €

# Accesorios tipo 20-1/1 y 20-2/1

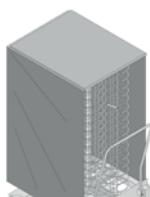


## Sistemas de Finishing para banquetes

El sistema Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente. Compuesto por rack móvil para platos y Thermocover.

Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

60.21.332	Tipo 20-1/1, 60 platos	2.757 €
60.21.333	Tipo 20-1/1, 50 platos	2.635 €
60.22.493	Tipo 20-2/1, 120 platos	4.236 €
60.22.492	Tipo 20-2/1, 100 platos	3.841 €
60.22.491	Tipo 20-2/1, 84 platos	3.536 €



## Thermocover

Gracias al material termoaislante especial los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Cierre magnético sencillo para abrir y cerrar fácilmente.

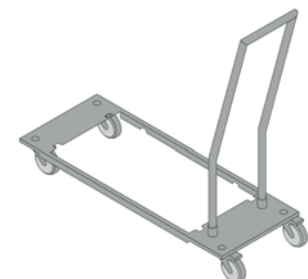
6004.1011	Tipo 20-1/1	1.140 €
6004.1012	Tipo 20-2/1	1.586 €



## Kit de drenaje de grasa para rack intercambiable para platos

Solo en combinación con el sistema de drenaje de grasas integrado.

60.75.107	Tipo 20-1/1	916 €
60.75.108	Tipo 20-2/1	1.153 €



## Carro de transporte para contenedores

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	426 €
-----------	---	-------



## Soporte de asas para rack móvil

Para el almacenamiento seguro del asa del rack móvil. El soporte de asas está incluido en el suministro de los equipos.

60.75.895	Tipos 20-1/1, 20-2/1	21 €
-----------	----------------------	------

## Rampa de entrada para rack móvil

Con la rampa de subida se pueden compensar las inclinaciones (hasta 3%) de los suelos de cocina. De esta forma se garantiza la entrada sin choques del rack intercambiable para platos en el equipo RATIONAL.

60.21.262	Tipo 20-1/1	1.212 €
60.22.380	Tipo 20-2/1	1.402 €



## Elemento de elevación del equipo

Se eleva el espacio entre el equipo 70 mm. Solo en combinación con el aumento de la altura del rack móvil para platos.

60.70.407	Tipos 20-1/1, 20-2/1	250 €
-----------	----------------------	-------

## Elemento de elevación para racks móviles

Solo en combinación con una elevación para racks móviles.

60.21.297	Tipo 20-1/1	
60.22.386	Tipo 20-2/1	

## Accesorios tipo 20-1/1 y 20-2/1



### Sonda térmica USB

Es posible conectar sondas térmicas externas adicionales fácilmente mediante una conexión USB. La sonda térmica externa permite el control de un plato en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituta a la sonda térmica interna en iCombi Classic. La sonda térmica para cocción al vacío permite la cocción con bolsa al vacío con el control exacto de la temperatura del núcleo.

El set de ampliación permite instalar una sonda térmica del núcleo en otro sistema de cocción con arreglo a la normativa de higiene.

60.76.316	Sonda térmica para cocción al vacío para equipos de mesa y equipos de suelo	474 €
60.76.318	1 sonda térmica externa para equipos de suelo	474 €
60.76.876	Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	142 €

### Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de colocación puede fijarse en los racks móviles y los bastidores colgantes.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 y 20-2/1	13 €
-----------	---	------



### Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.75.829	Blindaje izquierdo, tipo 20-1/1	322 €
60.75.826	Blindaje izquierdo, tipo 20-2/1	408 €



### Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación.

60.75.326	Tipos 20-1/1 y 20-2/1 (Al: 480 mm)	181 €
-----------	------------------------------------	-------

### Fijación en el suelo para sistemas de cocción 20-1/1, 20-2/1

Incluida en el suministro de los sistemas de cocción.

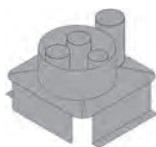
8700.0317	Tipos 20-1/1 y 20-2/1	34 €
-----------	-----------------------	------



### Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50.

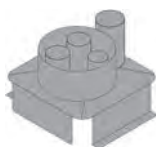
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	71 €
-----------	--	------



### Colector de escape

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en el techo de ventilación (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.587	Tipo 20-1/1	315 €
70.01.493	Tipo 20-2/1	315 €



### Seguro de flujo para salida de aire

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en la chimenea (diámetro del tubo de escape 180 mm).

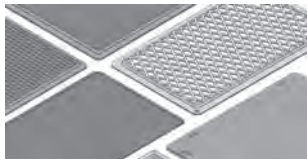
70.01.583	Tipo 20-1/1	358 €
70.01.492	Tipo 20-2/1	358 €



### USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	15 €
-----------	---	------

# Accesorios para la cocción y accesorios especiales



## Kit de accesorios

60.76.088	<b>Kit para parrilla</b> – Compuesto de: 1 parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo 1/1 GN, 1 bandeja para plancha y asados 1/1 GN, 1 CombiFry 1/1 GN, 1 parrilla de acero inoxidable 1/1 GN	379€
60.76.089	<b>Kit de snacks&amp;tapas</b> – Compuesto de: 3 bandejas para asar y hornear 1/1 GN (sin perforar), 1 Multibaker 1/1 GN, 1 contenedor de granito esmaltado 40 mm 1/1 GN	338€



## VarioSmoker

Caja para ahumados con fuente de alimentación, soporte de la fuente de alimentación y cables de conexión. Integración y control a través de los procesos de cocción inteligentes de la conexión iCombi Pro (no disponible para XS 6-2/3) mediante USB. Uso manual en todos los iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus y CombiMaster.

Conexión eléctrica de 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker con modelo de enchufe E/F	599€
-----------	---------------------------------------	------



## Bandejas de hornear perforadas

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)	48€
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	61€
6015.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	91€
6015.1000	Medidas de panadería 400 × 600 mm	77€



## Bandeja para asar y hornear (sin perforaciones)

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de cocción y horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	49€
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	64€
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	92€
6013.1003	Medidas de panadería 400 × 600 mm	79€



## Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

La parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo con revestimiento TriLax permite obtener las clásicas marcas de parrilla por un lado o las marcas originales de asador estadounidense en el otro lado.

60.73.802	1/2 GN (325 × 265 mm)	93€
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 mm)	109€
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 mm)	143€



## Bandeja para plancha y asados

Bandeja para plancha y asados multifuncional con revestimiento TriLax, ideal para estampar diagonalmente la marca de parrilla en asados, pescado y verduras. El borde de alrededor de toda la bandeja sirve para asar alimentos que contienen mucha grasa o suelten líquidos.

60.71.617	1/1 GN (325 × 530 mm)	143€
-----------	-----------------------	------



## Bandeja para plancha y pizza

Bandeja para plancha y pizza termoconductora con revestimiento antiadherente de TriLax. Ideal para pizzas y pan árabe frescos o precocinados a temperaturas de hasta 300 °C. La otra cara de la bandeja es ideal para cocinar filetes, verdura o pescado a la plancha.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	118€
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	153€
60.71.237	Medidas de panadería 400 × 600 mm	196€



# Accesorios para la cocción y accesorios especiales



## Parrilla CombiGrill con cargador

La parrilla CombiGrill con revestimiento antiadherente de TriLax confiere unas marcas de parrilla perfectas a pescados y verduras asadas. No es necesario precalentar.

El Cargador (para parrilla CombiGrill) de acero inoxidable facilita el braseado de grandes cantidades de productos finos en la parrilla CombiGrill precalentada.

6035.1017	Parrilla CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 mm)	129 €
60.73.848	Parrilla con revestimiento para parrilla CombiGrill 325 × 618 mm (para 1/1 GN (325 × 530 mm))	44 €



## Sartén para asar y hornear

La base ondulada de la sartén hace que los productos se doren uniformemente y el revestimiento TriLax evita que se peguen. La bandeja de soporte en la que se colocan las sartenes facilita la carga de grandes cantidades.

60.73.286	Juego sartén pequeña (4 unidades, incluye bandeja)	275 €
60.73.287	Juego sartén grande (2 unidades, incluye bandeja)	197 €
60.73.271	Multi sartén para asar y hornear pequeña (ø 16 cm)	60 €
60.73.272	Multi sartén para asar y hornear grande (ø 25 cm)	80 €
60.73.212	Bandeja para sartén 1/1 GN para asar y hornear pequeña	39 €
60.73.216	Bandeja para sartén 1/1 GN para asar y hornear grande	39 €



## Multibaker

El Multibaker con revestimiento TriLax sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos, tortillas, etc.

60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 cavidades	50 €
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 cavidades	72 €
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 cavidades	95 €



## CombiFry

Para la preparación de grandes cantidades de productos prefritos.

6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	53 €
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	74 €
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	96 €



## Superspike para pollos y patos

La colocación vertical de las aves hace que la carne de la pechuga salga particularmente tierna crujiente y que la pieza obtenga un dorado atractivo y uniforme.

6035.1015	Capacidad 4 unidades, peso máx. 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	44 €
6035.1016	Capacidad 6 unidades, peso máx. 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	53 €
6035.1006	Capacidad 8 unidades, peso máx. 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	58 €
6035.1010	Capacidad 10 unidades, peso máx. 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	69 €
6035.1009	Superspike para patos, capacidad 8 unidades, peso máx. 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	104 €



## Parrilla para costillas

La colocación vertical de las costillas permite un óptimo aprovechamiento de la capacidad de la parrilla así como la precocción perfecta del producto también en cocción nocturna.

6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	115 €
-----------	-----------------------	-------

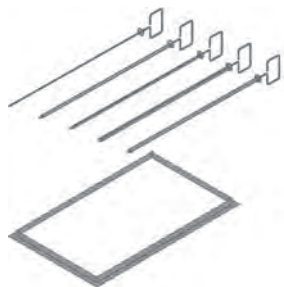


## Potato Baker

Con el Potato Baker de RATIONAL podrá preparar patatas al horno o mazorcas de maíz sin papel de plata y hasta un 50 % más rápido.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	115 €
-----------	-----------------------	-------

# Accesorios para la cocción y accesorios especiales



## Brochetas para asar y platos tandoori

Brochetas de acero inoxidable y soporte para brochetas a juego para la preparación de piezas de pescado y piezas de ave, pescados enteros o filetes. Extremadamente robustas gracias al acero inoxidable de alta calidad. Fáciles de limpiar en el lavavajillas.

60.75.782	Juego 2/3 GN (325 × 354 mm) (1 rack longitudinal y 5 pinchos distintos)	85€
60.72.414	Juego 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 rack longitudinal y 5 pinchos distintos)	121€
60.74.963	Soporte para brochetas para barbacoa y tandoori 2/3 GN (325 × 354 mm)	45€
60.72.224	Soporte para brochetas para barbacoa y tandoori 1/1 GN (325 × 530 mm)	55€
60.75.783	5 pinchos O 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN (325 × 354 mm)	46€
60.75.784	5 pinchos □ 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN (325 × 354 mm)	46€
60.75.785	5 pinchos para pescado 4 × 10 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN (325 × 354 mm)	52€
60.72.416	3 pinchos O 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	41€
60.72.417	3 pinchos O 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	47€
60.72.418	3 pinchos □ 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	41€
60.72.419	3 pinchos □ 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	47€
60.72.420	3 pinchos para pescado 4 × 10 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	46€



## Molde para muffins y timbales

Los moldes para magdalenas y timbales están fabricados de un material sumamente flexible. Se prestan también de manera idónea para la preparación de pasteles de verdura, timbales de pescado, pudín, diversos tipos de postres, huevos escalfados y otras exquisiteces. Capacidad: aprox. 100 ml.

6017.1002	300 × 400 mm (para 1/1 GN (325 × 530 mm))	81€
6017.1001	400 × 600 mm (para 2/1 GN (650 × 530 mm) y medidas de panadería )	154€



## Contenedores de granito esmaltado

Muy buena conductividad térmica que procura un dorado uniforme. Esquinas bien formadas del contenedor que permiten también la distribución de las piezas angulares. Especialmente indicados para bizcochos rectangulares, masa batida y pizzas rectangulares.

6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm de profundidad	60€
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm de profundidad	66€
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm de profundidad	81€
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidad	67€
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm de profundidad	73€
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm de profundidad	89€
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm de profundidad	112€
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidad	80€
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad	88€
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm de profundidad	108€
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm de profundidad	134€
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm de profundidad	120€
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm de profundidad	132€
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm de profundidad	161€
6014.1002	Medidas de panadería 400 × 600 mm, 20 mm de profundidad	95€
6014.1004	Medidas de panadería 400 × 600 mm, 40 mm de profundidad	106€
6014.1006	Medidas de panadería 400 × 600 mm, 60 mm de profundidad	129€



## Molde para pizza

Molde de pizza para rack móvil para platos para hornear pizzas precocinadas en el menor tiempo posible. Cargar los moldes de pizza fácilmente en el rack móvil para platos y terminar de hornear con Finishing.

60.71.158	Pizza de hasta Ø 280 mm	23€
-----------	-------------------------	-----

## Accesorios para la cocción y accesorios especiales



### Espadín para cordero y cochinito (1 para cordero o 1 para cochinito)

Para la preparación de corderos y cochinitos enteros. Fácil de colocar y colgar.

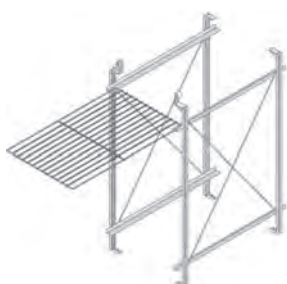
60.70.819	Tipos 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 hasta 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm))	220€
6035.1003	Tipo 20-1/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	489€
6035.1002	Tipo 20-2/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte, segundo espadín para cordero o cochinito opcional)	501€
8710.1065	Espadín opcional	211€



### Colector de grasa con cierre de desagüe (incluye tapa y manguera purgadora)

Ideal para recoger la grasa al asar a la parrilla y sofreír. El colector de grasa puede vaciarse de forma fácil y segura con la válvula esférica cerrable y la manguera purgadora.

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 mm)	341€
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 mm)	501€

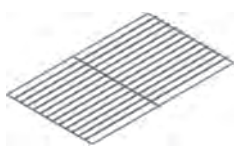


### Bastidor colgante para pato laqueado a la pekinesa

El bastidor colgante especial para sistemas de cocción 10-1/1 permite una carga óptima con se cocinan en posición colgada como, por ejemplo, el pato laqueado a la pekinesa. La bandeja para alojar la parrilla de acero inoxidable en la que se pueden sujetar fácilmente los alimentos. Incluye en el paquete. Guía inferior para colocar un contenedor que recoja la grasa saliente.

60.76.307	Juego de bastidor colgante para pato laqueado (bastidor colgante y parrilla 400 × 600 mm)	573€
-----------	---	------

## Contenedores Gastronorm



### Parrilla de acero inoxidable

6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	30€
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	39€
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)	67€
6010.0103	Medidas de panadería 400 × 600 mm	50€



### Recipiente, acero inoxidable

El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera en un 33 % a la media. Esto garantiza una máxima estabilidad incluso con grandes cantidades de llenado y una larga vida útil. Los contenedores apilables garantizan el ahorro de espacio.

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidad	27€
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm de profundidad	40€
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidad	31€
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad	39€
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm de profundidad	46€



### Contenedores perforados, acero inoxidable

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm de profundidad	49€
-----------	---	-----

# Paquetes de compatibilidad iCombi

Aseguran el uso de los accesorios en diferentes generaciones de equipos.

## Tipo 6-1/1 y 10-1/1

El paquete de compatibilidad compuesto por las guías de inserción y los carros de transporte asegura la posibilidad de usar los nuevos racks móviles también en equipos de generaciones anteriores a partir de 2004.

60.61.745	Paquete de compatibilidad con carro de transporte estándar, dimensiones An   P   Al: 548   911   990 mm para equipos de sobremesa	945€
60.61.746	Paquete de compatibilidad con carro de transporte de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 548   913   800-1330 mm para equipos de sobremesa	1.414€

## Tipo 6-2/1 y 10-2/1

El paquete de compatibilidad compuesto por las guías de inserción y los carros de transporte asegura la posibilidad de usar los nuevos racks móviles.

60.62.197	Paquete de compatibilidad con carro de transporte estándar, dimensiones An   P   Al: 735   996   990 mm para equipos de sobremesa	1.215€
-----------	---	--------

## Tipo 20-1/1

El paquete de compatibilidad compuesto por las guías de centrado, la elevación del equipo y los racks móviles asegura el uso de los nuevos racks móviles.

60.21.335	Paquete de compatibilidad con rack móvil para 20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm) para equipos de suelo	1.833€
60.21.336	Paquete de compatibilidad con rack móvil estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm) para equipos de suelo	1.833€
60.21.337	Paquete de compatibilidad con rack móvil, 15 guías (distancia entre guías 84 mm) para equipos de suelo	1.833€
60.21.338	Paquete de compatibilidad con rack móvil, 16 guías (distancia entre guías 80 mm) para equipos de suelo	1.833€
60.21.339	Paquete de compatibilidad con rack móvil de medidas de panadería, 16 guías (distancia entre guías 81 mm) para equipos de suelo	1.833€
60.21.340	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-1/1, 60 platos para equipos de suelo	2.103€
60.21.341	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-1/1, 50 platos para equipos de suelo	1.960€

## Tipo 20-2/1

El paquete de compatibilidad compuesto por las guías de centrado, la elevación del equipo y los racks móviles asegura el uso de los nuevos racks móviles.

60.22.497	Paquete de compatibilidad con rack móvil para 20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm) para equipos de suelo	2.306€
60.22.498	Paquete de compatibilidad con rack móvil estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm) para equipos de suelo	2.306€
60.22.499	Paquete de compatibilidad con rack móvil, 15 guías (distancia entre guías 84 mm) para equipos de suelo	2.306€
60.22.500	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-2/1, 84 platos para equipos de suelo	2.574€
60.22.501	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-2/1, 100 platos para equipos de suelo	2.933€
60.22.502	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-2/1, 120 platos para equipos de suelo	3.397€

## Kit de adaptación

Para la instalación de un UltraVent, UltraVent Plus o una campana extractora en un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus. SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 09/2011 hasta 05/2020

60.75.148	Kit de adaptación para tipos 61 y 101, solo equipos individuales de versión eléctrica	358€
60.75.149	Kit de adaptación para tipo 62, solo equipos individuales de versión eléctrica	358€
60.76.604	Kit de adaptación para tipo 102, solo equipos individuales de versión eléctrica	358€
60.75.150	Kit de adaptación para tipo 201, solo equipos eléctricos	358€
60.75.151	Kit de adaptación para tipo 202, solo equipos eléctricos	358€

SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 04/2004 hasta 09/2011

60.76.837	Kit de adaptación para tipos 61 y 101, solo equipos individuales con versión eléctrica	412€
-----------	--	------

## Memoria USB RATIONAL

USB 2.0 para programas de cocción y datos APPCC, para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus.

42.00.386	USB 2.0	21€
-----------	---------	-----

# Paquetes de compatibilidad de Combi-Duo universal

## iCombi con SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 2004

Seleccione un kit para Combi-Duo y el sistema de ventilación correspondiente para el equipo inferior.

		Equipo inferior	Sistema de cocción iCombi superior					Sistema de ventilación del equipo inferior	
			Versión eléctrica		Versión para gas				
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1		
SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 09/2011 hasta 05/2020	Apertura hacia la derecha	Versión eléctrica	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P*	N	–	N	–	V*
			101	P*	N	–	N	–	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
		Versión para gas	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
			102	Q	–	–	–	–	T
	Apertura a la izquierda	Versión eléctrica	XS	B	–	–	–	–	–
			61	R	R	–	R	–	V
			101	R	–	–	–	–	V
			62	S	S	S	S	S	V
		Versión para gas	61	R	R	–	R	–	T
			101	R	–	–	–	–	T
			62	S	S	S	S	S	T
			102	S	–	–	–	–	T
SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 04/2004 hasta 09/2011	Apertura hacia la derecha	Versión eléctrica	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Versión para gas	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Apertura a la izquierda	Versión eléctrica	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Versión para gas	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la derecha	579€
B	60.74.276	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la izquierda	579€
N	60.76.500	Combi-Duo, tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 61, 101 versión eléctrica con apertura hacia la derecha, tipo compatible	791€
O	60.76.575	Combi-Duo, tipo 6-2/1 eléctrico/gas sobre tipo 62, 102 versión eléctrica con apertura hacia la derecha, tipo compatible	1.036€
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 61, versión eléctrica/gas con apertura hacia la derecha, tipo compatible	981€
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 62, versión eléctrica/gas con apertura hacia la derecha, tipo compatible	1.282€
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 61 versión eléctrica/gas con apertura hacia la izquierda, tipo compatible	981€
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 62 versión eléctrica/gas con apertura hacia la izquierda, tipo compatible	1.282€
T	60.76.756	Cajas de gas de escape tipo 61, 101, 62, 102 gas desde 09/2011 hasta 05/2020	149€
U	60.76.757	Cajas de gas de escape tipo 61, 101, 62, 102 gas desde 04/2004 hasta 09/2011	174€
V	60.76.733	Tubo de ventilación tipo 61, 101, 62, 102 eléctrico desde 09/2011 hasta 05/2020	106€
W	60.76.735	Tubo de ventilación tipo 61, 101, 62, 102 eléctrico desde 04/2004 hasta 09/2011	119€

\* El tubo de ventilación Elektro V solo se necesita para los kits Combi-Duo P y Q.



# Paquetes de compatibilidad de Combi-Duo universal

## Kit de adaptación para campanas extractoras Combi-Duo

Para la instalación en un Combi-Duo con iCombi sobre un SelfCookignCenter o CombiMaster Plus fabricado desde 09/2011 hasta 05/2020.

60.76.659	Tipo 61, 101, 62 y 102 versión eléctrica	358€
-----------	--	------

Para la instalación en un Combi-Duo con iCombi sobre un SelfCookignCenter o CombiMaster Plus fabricado desde 04/2004 hasta 09/2011.

60.76.883	Tipo 61, 101, 62 y 102 versión eléctrica	412€
-----------	--	------

## Variantes de subestructura para la combinación de un iCombi con un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus

Seleccione una de las opciones siguientes en el caso de utilizar una configuración Combi-Duo nueva.

### El equipo inferior es un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus tipo 61 o tipo 101

60.60.349	Con patas	292€
60.60.968	Móvil con ruedas	731€
60.31.649	Mesa I para Combi-Duo tipo 61 sobre tipo 61	552€

### El equipo inferior es un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus tipo 62 o tipo 102

60.60.392	Con patas	393€
60.60.513	Móvil con ruedas	985€
60.31.650	Mesa I para Combi-Duo tipo 62 sobre tipo 62	643€

# Símbolo de homologación para iCombi

Los sellos de calidad siguientes confirman que nuestros sistemas de cocción cumplen las directrices y estándares establecidos de los organismos independientes de evaluación y certificación. De esta manera, verá de un vistazo que se cumplen los aspectos relevantes en materia de seguridad a escala nacional e internacional, el valor que le damos a la excelencia en la calidad del producto y el cumplimiento demostrable. También encontrará más información en [rational-online.com](http://rational-online.com).



La conformidad CE define los requisitos de calidad fundamentales de los productos que se ponen en circulación en el mercado europeo.



EnergyStar es un programa de etiquetado internacional y voluntario. Certifica los productos especialmente eficientes en materia de energía basándose en criterios de eficiencia de la EPA y el Ministerio de Energía de EE. UU.



El KIWA se centra en el mercado europeo y la verificación, inspección y certificación de equipos en el sector eléctrico, del gas y el agua. Además, los equipos se verifican conforme a los requisitos establecidos en materia de calidad y seguridad.



El NSF-HCV certifica la seguridad higiénica de los equipos destinados a la elaboración de alimentos en Europa.



El CSA es un símbolo de homologación estadounidense que garantiza el cumplimiento pleno de todas las normas relevantes con relación a la homologación de gas en la introducción en el mercado de equipos nuevos.



La NSF garantiza el cumplimiento internacional de las normas de higiene NSF/ANSI en el lanzamiento al mercado de nuevos equipos.



UL evalúa y certifica la seguridad de los productos electrónicos que se comercializan en EE. UU.



QA es una marca de calidad para los equipos de gas en los Países Bajos, que certifica que los equipos cumplen los requisitos establecidos en materia de calidad, funcionalidad y seguridad.



Este certificado define los requisitos de los equipos en los sectores del gas y el agua con respecto a la calidad, la seguridad y las características de uso para el mercado suizo.



La EAC establece los requisitos más importantes para los equipos conforme a los requisitos de calidad y seguridad euroasiáticos.



Los equipos electrónicos diseñados para el mercado japonés deben cumplir los requisitos determinados por las normas de seguridad del PSE.



JIA certifica el cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de protección del agua potable en el mercado japonés.



El organismo de control JIA somete a ensayo y certifica los equipos de gas para el mercado japonés.



La KTL se refiere al mercado coreano y confirma el cumplimiento de los requisitos de seguridad del producto para los equipos electrónicos.



KGS certifica los requisitos básicos de una entrada de gas conforme a las normas coreanas.



WaterMark certifica los equipos para el mercado australiano con el fin de asegurarse de que son adecuados para su uso y cuentan con la autorización a tal efecto.



AGA es de aplicación para el mercado australiano y se asegura de que los equipos de gas cumplan las normas de seguridad australianas relativas al gas.



INMETRO se refiere a todos los equipos o componentes eléctricos con una potencia de conexión inferior a 20 kW en Brasil.



IRAM especifica las disposiciones relativas a la autorización para el mercado argentino, centrándose en la electrónica, el gas, la mecánica, la higiene, la seguridad y los alimentos.



La DNV GL es una sociedad de clasificación internacional que certifica los modelos para embarcaciones de los equipos.

# Características del equipamiento iCombi

Funciones	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCookingSuite con los modos de funcionamiento Aves, Carne, Pescado, Platos con huevos, Guarniciones, Panadería tradicional y Finishing, así como los procesos de cocción Cocer, Sofreír, Hornear y Plancha, para introducir de forma sencilla el resultado deseado con el ajuste automático del proceso de cocción y horneado ideal.	●	●	●	–	–	–
Configuración predeterminada específica del país de los parámetros de cocción, independientemente del idioma de usuario seleccionado. Selección de ejemplos de aplicación con configuración predeterminada para otros países.	●	●	●	–	–	–
Cockpit: Indicación del paso de cocción del proceso de cocción inteligente en curso. Marca del paso de cocción actual.	●	●	●	–	–	–
Messenger – Informa sobre los ajustes automáticos actuales del proceso de cocinado y horneado e indica los requisitos de manejo en una ventana emergente	●	●	●	–	–	–
Función de enfriamiento automático Cool-Down para una preparación inteligente del clima con inyección de agua (opcional) para un enfriamiento más rápido	●	●	●	–	–	–
Función Cool Down seleccionable manualmente para el enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción	●	●	●	●	●	●
Es posible realizar una intervención activa en los procesos de cocción inteligente en curso y ajustar los parámetros de cocción en cualquier momento	●	●	●	–	–	–
Cambio de procesos de cocción inteligente en iProductionManager o en la cocción manual. Cambio entre cocción manual y iProductionManager	●	●	●	–	–	–
iProductionManager – Organización inteligente y flexible de todo el proceso de producción. Indicación de qué productos pueden elaborarse juntos y supervisión individual de la carga de las diferentes bandejas y también la carga mixta. Aviso de cuándo debe cargar una comida o sacarla del equipo. Posicionamiento de las comandas en el momento actual o en el futuro, ordenación automática optimizada en el menor tiempo posible o con un consumo de energía mínimo. Como alternativa: Distribución de las comandas para la terminación de los platos en un tiempo determinado seleccionado.	●	●	●	–	–	–
Señalización de bandejas iProductionManager – Señalización de las guías que deben cargarse o descargarse iCookingSuite o modo manual – Señalización de los pasos de cocción como el final del Precalentamiento, el final del proceso de cocción o las indicaciones de manejo mediante la iluminación LED	–	●	–	–	–	–
Gestión inteligente de precalentamiento y carga: carga inmediata, según producto, sin esperas y con el mejor resultado de cocción	●	●	●	–	–	–
iDensityControl – La gestión del clima inteligente establece siempre la temperatura adecuada de la zona de cocción mediante sensores inteligentes, el sistema de calentamiento de alto rendimiento, el generador de vapor fresco y la deshumidificación activa. La fluidización inteligente del aire pone a disposición la energía allí donde se necesite.	●	●	●	–	–	–
ClimaPlus – Medición, configuración en 10 niveles y regulación de la humedad con exactitud porcentual (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5 niveles)	–	–	–	●	●	●
Deshumidificación activa de la cámara de cocción: hasta 105 l por segundo para el mejor resultado de cocción	●	●	●	●	●	●
Modo de vaporizador combinado con los modos de funcionamiento: Vapor 30 °C–130 °C, aire caliente 30 °C–300 °C, combinación de vapor y aire caliente 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●	●
Proceso Finishing inteligente y automático para emplatado en banquetes, bufets, servicio a la carta, etc.	●	●	●	–	–	–
Programas Finishing para emplatado en banquetes y recipientes	–	–	–	–	●	●
Cocción a baja temperatura (también durante la noche)	●	●	●	–	–	–
Cocción Delta T para la cocción delicada de piezas de carne grandes, también durante la noche	●	●	●	–	●	●
Proceso de ahumado inteligente con el VarioSmoker (no recomendado para 20-2/1)	–	●	●	–	–	–

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios

# Características del equipamiento iCombi

Manejo	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1
Lista de los favoritos Top 10 entre los procesos de cocción seleccionados de iCookingSuite y los programas manuales, fácil de encontrar bajo la estrella de favoritos en la pantalla de inicio	●	●	●	–	–	–
Amplias posibilidades de ajuste para adaptación individual a las rutinas de uso	●	●	●	–	–	–
Creación de perfiles MyDisplay específicos del usuario para una configuración individual de los equipos y el manejo, p. ej., la pantalla de inicio individual	●	●	●	–	–	–
Pantalla autoconfigurable, personalizable (imágenes, texto, etc.)	●	●	●	–	–	–
Posibilidad de configurar el tono de la señal acústica y el contraste de pantalla	●	●	●	–	–	–
Amplias posibilidades de ajuste como el ajuste de la energía, el idioma, la red y el sistema	●	●	●	–	–	–
Pantalla TFT a color de 10,1 pulgadas con pantalla táctil de cristal, con símbolos explicativos para un manejo sencillo e intuitivo y un control deslizando	●	●	●	–	–	–
Rosca central de ajuste con función «Push» para configurar y confirmar los datos introducidos. Posibilidad de desplazamiento adicional por las listas y selección de procesos de cocción a presión	●	●	●	–	●	●
Pantalla a color de 4,3" con símbolos explicativos y teclas programables para un manejo sencillo	–	–	–	–	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado (3 niveles)	●	●	●	–	–	–
Bloqueo de programa	–	–	–	●	–	–
Manual de instrucciones electrónico con consejos prácticos y variedad de ejemplos de aplicación que se inician directamente como proceso de cocción desde el manual	●	●	●	–	–	–
Manejo ergonómico de otro iCombi Pro equipo con la pantalla de otro iCombi Pro p. ej., un Combi-Duo	●	●	●	–	–	–
Supervisión a distancia de los sistemas de cocción desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Supervisión de los sistemas de cocción desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	–	–	–	–	○	○
Instrucciones disponibles en más de 55 idiomas	●	●	●	–	–	–
Instrucciones sobre símbolos informativos	●	●	●	–	●	●
Mando de ajuste para los modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y la hora.	–	–	–	●	–	–

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios

# Características del equipamiento iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1
<b>Limpieza, mantenimiento y seguridad operacional</b>						
iCareSystem – Sistema de limpieza y descalcificación inteligente con detección del estado de suciedad actual y recomendación de la fase de limpieza y la cantidad de productos ideal	●	●	●	–	–	–
Limpieza intermedia ultrarrápida en 12 minutos (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 minutos)	●	●	●	–	–	–
Limpieza ligera, media e intensa, en programas normales o ecológicos que cuidan el medio ambiente	●	●	●	–	–	–
Lavado con y sin pastillas	●	●	●	–	–	–
Descalcificación automática - El desendurecimiento del agua no es necesario, se suprime la descalcificación manual del generador de vapor	●	●	●	–	●	●
Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	●	●	●	–	–	–
Indicación del estado actual de limpieza y el tiempo de limpieza restante	●	●	●	–	–	–
Plan semanal de limpieza – Plan semanal de limpieza ajustable para la limpieza del sistema de cocción	●	●	●	–	–	–
Control y supervisión de la limpieza desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Limpieza automática con el sistema Care – Sistema de limpieza y cuidado para la cámara de cocción y el generador de vapor	–	–	–	–	●	●
4 programas de limpieza automáticos – Limpieza ligera, media o intensa, lavado sin pastillas	–	–	–	–	●	●
Visualización de la cantidad de pastillas de detergente Active Green y pastillas Care recomendadas en función del programa de limpieza	●	●	●	–	●	●
Indicación del programa de limpieza seleccionado y del tiempo de limpieza restante	–	–	–	●	●	●
Productos de limpieza y cuidado sólidos para la máxima seguridad operativa	●	●	●	●	●	●
Pastillas de detergente Active Green (paquete promocional) y pastillas Care (paquete promocional)	●	●	●	–	●	●
Pastillas de detergente (paquete promocional) y pastillas de abrillantador (paquete promocional)	–	–	–	●	–	–
Ducha de mano integrada y de manejo ergonómico con dispositivo recogedor automático, presión de salida intercambiable (puntos y chorro de ducha) y función de bloqueo de agua integrada	–	●	●	–	●	●
Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua	●	–	–	●	–	–
Indicación de solicitud de descalcificación	–	–	–	●	–	–
Programa de descalcificación guiado por menú	–	–	–	●	–	–
ServiceDiagnose-System (SDS) con visualización automática de los mensajes de servicio	●	●	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios



# Características del equipamiento iCombi

Características del equipamiento	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Sonda térmica con 6 puntos de medición	●	●	●	–	–	–
Sonda térmica con 1 puntos de medición	–	–	–	●	●	●
Establecimiento individual de la temperatura de núcleo mínima y máxima seleccionable en la configuración del sistema	●	●	●	–	–	–
Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica	●	□	□	●	□	□
Sonda térmica externa con conexión USB	–	□	□	–	□	□
Sonda térmica USB externa sous-vide para cocción al vacío	–	□	□	–	□	□
1.200 programas hasta con 12 pasos que pueden programarse y designarse libremente	●	●	●	–	–	–
100 programas con hasta 12 pasos que pueden programarse y designarse libremente	–	–	–	–	●	●
100 programas con hasta 6 pasos programables libremente	–	–	–	●	–	–
Inyección manual de vapor	●	●	●	–	–	–
Humidificación precisa manual programable en 4 niveles desde 30 °C–260 °C con calor seco o combinado	●	●	●	–	–	–
5 velocidades de circulación del aire, programables	●	●	●	●	●	●
Procesos de cocción inteligente con detección de carga automática	●	●	●	–	–	–
Posibilidad de seleccionar entre °C o °F	●	●	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de temperatura	●	●	●	●	●	●
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●	●	●
Reloj programador digital, 0 -24 horas con posición permanente	●	●	●	●	●	●
Indicación en tiempo real (24 horas)	●	●	●	–	●	●
Ajuste de la hora en horas/minutos o minutos/segundos	●	●	●	–	–	–
Ajuste de la hora en horas/minutos	–	–	–	●	●	●
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	●	●	●	–	–	–
Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua	●	●	●	●	●	●
Sistema de combustión silencioso con ventilador de alta capacidad (solo equipos de gas)	–	●	●	–	●	●
Sistema de deshumidificación automática	●	●	●	●	●	●
Fluidización dinámica del aire con rosca del ventilador de alto rendimiento (6 guías: 1 turbina, 10 guías: 2 turbinas, 20 guías: 3 turbinas)	●	●	●	●	●	●
Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, etc.), incluyendo autocomprobación inicial	●	●	●	●	●	●
Ajuste automático a la altura geográfica del modo de funcionamiento Vapor para el mejor resultado con vapor	●	●	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●	●	●
Deflector extraíble	●	●	●	●	●	●
Freno de turbina integrado para más seguridad en la operación y rápido cambio en el sentido de giro	●	●	●	●	●	●
Separación centrífuga de grasa sin necesidad de filtro adicional	●	●	●	●	●	●
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación posterior, revestimiento especial termorreflectante y cristales interiores orientables para una limpieza sencilla	●	●	●	●	–	–
Puerta de la cámara de cocción con doble acristalamiento con ventilación posterior, revestimiento especial termorreflectante y cristales interiores orientables para una limpieza sencilla	–	–	–	–	●	●
Posiciones de bloqueo de la puerta a 110°/180° (equipos de sobremesa), 120°/180° (equipos de suelo) para la máxima seguridad operativa	●	●	●	●	●	●

# Características del equipamiento iCombi

Características del equipamiento	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Interruptor de puerta de contacto por proximidad	●	●	●	●	●	●
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	–	–	–
Marcha en inercia de una campana extractora o de condensación de RATIONAL de selección libre	●	●	●	–	–	–
Burlete insertable, fácil de cambiar	●	●	●	●	●	●
Ayudas de inserción lateral para racks móviles	–	–	●	–	–	●
Bandeja longitudinal tipo XS 6-2/3 indicada para contenedores GN 1/2, 1/3, 2/3, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	●	–	–	●	–	–
Bandeja longitudinal tipo 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 indicada para contenedores GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	●	●	–	●	●
Bandeja longitudinal tipo 6-1/1 y 10-1/1 indicada para medidas de panadería (400 × 600 mm) pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	○	–	–	○	–
Bandeja longitudinal tipo 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 indicada para contenedores GN 2/1, 1/1, 2/4 GN, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	●	●	–	●	●
Cámara de cocción higiénica, cubiforme, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra salpicaduras	●	●	●	●	●	●
LED de cámara de cocción e iluminación de bandejas	●	●	●	●	●	●
Bastidores extraíbles con guía adicional para el colector de grasa	–	●	–	–	●	–
Bastidores extraíbles y orientables	●	–	–	●	–	–
Guías de inserción en forma de U con entalladuras para facilitar la carga	–	●	●	–	●	●
Guías de inserción en forma de L	–	○	–	–	○	–
Paquete de racks móviles	–	○	–	–	○	–
Paquete de racks móviles para Combi-Duo	–	○	–	–	○	–
Rack intercambiable bloqueable por ambos lados, bandeja colectora con vaciado, ruedas tándem (2 con freno), diámetro 125 mm, componentes metálicos de acero inoxidable	–	–	●	–	–	●
Puerta de la cámara de cocción con mecánica de obturación integrada y optimizada; evita la salida de vapor cuando se trabaja sin rack móvil	–	–	●	–	–	●
Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Interfaz USB para la descarga de datos APPCC y servicio, así como para descargar programas de cocción a un USB RATIONAL y para actualizar fácilmente el software del equipo	●	●	●	●	●	●
Carga de cestas, carga de imágenes a través de la interfaz USB para personalizar la página inicial	●	●	●	–	–	–
Visualización de mensajes de servicio y advertencias, por ejemplo: falta de agua	●	●	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios

# Características del equipamiento iCombi

Conexión, instalación y símbolos de homologación	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Posibilidad de conexión a sistemas de optimización de energía (solo para tensiones 3 NCA 400 V y 3 NCA 415 V)	○	○	○	○	○	○
Toma para indicador de operaciones / contactos sin potencial, p. ej., para aparatos de ventilación internos o transductores de señales	○	○	○	–	–	–
Interfaz Wi-Fi para el uso de la moderna solución de conectividad basada en la nube ConnectedCooking	●	●	●	–	○	○
Puerto Ethernet para conexión a ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Declaración de conformidad: CE	●	●	●	●	●	●
Seguridad eléctrica: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●
Eficiencia energética: Energy Star	–	●	●	–	–	–
Seguridad de la instalación del gas: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	–	●	●
Seguridad de equipos y operativa: comprobados conforme la Directiva sobre máquinas 2006/42/CE	●	●	●	●	●	●
Higiene general: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●
Certificado kosher para sistemas de cocción y limpiadores	●	●	●	●	●	●
Protección del agua potable: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●	●
Accesorios de cocción aptos para alimentos conforme a VO 1935/2004/CE	●	●	●	●	●	●
Toma fija para aguas residuales según SVGW, EN1717	●	●	●	●	●	●
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●	●	●
Patas del equipo regulables en altura	–	–	●	–	–	●
Zócalo del equipo con junta circundante	●	●	–	●	●	–
Montaje posible sobre una mesa de 700 mm de profundidad (6-1/1 y 10-1/1)	●	●	–	●	●	–
Montaje posible sobre 600 mm una mesa de profundidad	●	–	–	●	–	–
Soporte de pared (XS 6-2/3 y 6-1/1)	●	●	–	●	●	–
Dispositivo de inmovilización	–	–	●	–	–	●
Voltajes especiales a petición	○	○	○	○	○	○
Gas natural o GLP	–	●	●	–	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios

# Características del equipamiento iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1
<b>Higiene, seguridad laboral y ergonomía</b>						
Limitador de temperatura de seguridad para generador de vapor y calefactor de aire caliente	●	●	●	●	●	●
Certificado según normas nacionales e internacionales para el funcionamiento sin supervisión	●	●	●	●	●	●
Apertura inversa para puerta cámara de cocción	○	○	–	○	○	–
Tirador de la puerta con giro hacia la derecha/izquierda para operación ergonómica con una sola mano y función de cierre por impulso	●	●	–	●	●	–
Tirador de la puerta para operación ergonómica con una sola mano, función de cierre por impulso y bloqueo de la puerta	–	–	●	–	–	●
Máxima altura de carga 1,60 m (con equipo colocado sobre mesa de RATIONAL)	●	●	○	●	●	○
Kit Combi-Duo – Sistema de cocción apilable (según la variante de montaje con una altura de carga máxima de 1,60 m)	□	□	–	□	□	–
Cierre de seguridad para la puerta	○	○	○	○	○	○
drenaje de grasa integrado	–	○	○	–	○	○
SecurityLine (versión alta seguridad)	–	○	○	–	○	○
Panel de control cerrable	–	○	○	–	○	○
Protección abatible del panel de mando	–	○	○	–	○	○
MarineLine (versión para buques)	○	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○
MobilityLine – Equipos de suelo móviles con ruedas	–	–	□	–	–	□
MobilityLine – Equipos de sobremesa móviles sobre UG reforzado	–	□	–	–	□	–

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico			digital
		NERINO	EKO 595 M	EKO 595 M + GRILL	EKO 595 D
Ancho exterior	mm	600	589	589	589
Fondo exterior	mm	520	660	660	660
Alto exterior	mm	390	580	580	580
Ancho cámara	mm	400	464	464	464
Fondo cámara	mm	370	420	420	420
Alto cámara	mm	250	370	370	370
Capacidad rejillas GN 2/3 (354x325)	Nº	3	-	-	-
Capacidad rejillas (435x350)	Nº	-	4	4	4
Rejillas (435x350) incluidas de serie	Nº	-	2	2	2
Distancia entre bandejas	mm	80	84	84	84
Ventiladores	Nº	1	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts/	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,5	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14,6	14	14	14
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>810</b>	<b>860</b>	<b>1.097</b>	<b>1.031</b>

### Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada (435x350) mod.595	32
Kit piedra pizza (435x350) mod.595	247
Bandeja GN 2/3 (354x325)	32





COOKING



Mod. EKO 595 M

Mod. NERINO

#### NERINO:

- Nerino GN 2/3, pequeño horno de convección electro-mecánico, fiable y ultra compacto, que se caracteriza por sus reducidas dimensiones, para adaptarse a cualquier espacio. Ideal para pequeños negocios.
- Fabricado completamente en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal y apertura abatible. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Panel de control electromecánico preciso y en posición vertical.
- Puede contener 3 rejillas o bandejas estándar GN 2/3.
- Cámara de cocción con ventilador a la derecha.
- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.

#### EKO 595:

- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara dotada con luz y con doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Panel digital.



Fabricado en acero inoxidable.

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico		digital
		EKO 4 M	EKO 4 M + GRILL	EKO 4 D
Ancho exterior	mm	686	686	686
Fondo exterior	mm	660	660	660
Alto exterior	mm	580	580	580
Ancho cámara	mm	560	560	560
Fondo cámara	mm	420	420	420
Alto cámara	mm	370	370	370
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	4	4
Rejillas incluidas de serie	Nº	2	2	2
Distancia entre bandejas	mm	84	84	84
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts/	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>976</b>	<b>1.260</b>	<b>1.236</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada GN 1/1	37
Kit piedra pizza GN 1/1	296



+ COOKING



Mod. EKO 4 M

#### NERONE EKO 4:

Horno electromecánico o digital de convección rápida y preciso, de uso simple e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Se caracteriza por la distancia entre bandejas de 84mm.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlate con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas.
- Luz interior.
- Doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital.

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico		digital
		EKO 600 M	EKO 600 M+GRILL	EKO 600 D
Ancho exterior	mm	775	775	775
Fondo exterior	mm	700	700	700
Alto exterior	mm	560	560	560
Ancho cámara	mm	650	650	650
Fondo cámara	mm	460	460	460
Alto cámara	mm	350	35	350
<b>Capacidad rejillas 600x400</b>	<b>Nº</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Rejillas incluidas de serie</b>	<b>Nº</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Distancia entre bandejas	mm	105	105	105
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.139</b>	<b>1.434</b>	<b>1.423</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	<b>39</b>
Kit piedra pizza 600X400	<b>411</b>





+ COOKING



Mod. EKO 600 M

### NERONE EKO 600:

Horno electromecánico o digital de convección rápida y preciso, de uso simple muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Este modelo destaca por la gran distancia entre rejillas.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlate con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas
- Cámara interior con luz
- Los modelos 600 están dotados de un doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y dos displays para control de temperatura y para tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital con doble display.



# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico				
		MID 4 M	MID 5 M	MID 6 M	MID 7 M	MID 10 M
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	Nº	4	5	6	7	10
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	5	6	7	10
Rejillas incluidas de serie	Nº	-	-	-	-	-
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Temperatura	°C	280	280	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.189</b>	<b>4.363</b>	<b>4.516</b>	<b>4.971</b>	<b>5.689</b>

Horno modelo		digital				
		MID 4 D	MID 5 D	MID 6 D	MID 7 D	MID 10 D
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	Nº	4	5	6	7	10
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	5	6	7	10
Rejillas incluidas de serie	Nº	-	-	-	-	-
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Alimentación	Ph/Volts/	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Alimentación	Ph/Volts/	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.881</b>	<b>3.710</b>	<b>4.047</b>	<b>4.389</b>	<b>6.068</b>

Accesorios	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	39
Rejilla cromada GN 1/1	37
Kit piedra pizza 600X400	411
Kit piedra pizza GN 1/1	295



+ COOKING



Mod. NERONE MID 7

### NERONE MID:

Diseñados para ofrecer máxima rapidez y eficiencia. De fácil uso, muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Destacan por la gran distancia entre rejillas, así como por poder usar rejillas 600x400 y rejillas GN 1/1

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Luz led interior.
- Ventiladores autoreversibles.
- Humidificación automática porcentual.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha, bajo pedido.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, 1-pulsador manual para humidificación e indicadores led.

### PANEL DIGITAL:



predispuesto para sonda corazón: para conseguir siempre el punto de cocción deseado gracias a la lectura y control de temperatura en el interior del alimento sin importar su tamaño.



Delta temperatura: Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.



Recetario: Posibilidad de memorizar hasta 9 programas.



Componentes de alta calidad.



Panel de control digital y sonda.



Panel electromecánico.

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		digital		Campana
		CL 5	CL 10	SABINA
Ancho exterior	mm	920	920	920
Fondo exterior	mm	840	840	1.005
Alto exterior	mm	770	1.170	300
Ancho cámara	mm	660	660	-
Fondo cámara	mm	450	455	-
Alto cámara	mm	440	840	-
<b>Capacidad bandejas 600x400</b>	<b>Nº</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	-
<b>Capacidad bandejas GN 1/1</b>	<b>Nº</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	-
Distancia entre bandejas	mm	75	75	-
Ventiladores	Nº	1-autoreversible	2-autoreversible	-
Rango Temperatura	°C	30-280	30-280	-
Alimentación	Ph/Volts/	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	6,45	12,7	0,25
<b>Sistema de extracción</b>	<b>tipo</b>	-	-	<b>condensación</b>
Caudal de extracción (min / max)	m3/h	-	-	330 / 550
Diámetro tubo salida humos	mm	-	-	120
Motor de velocidad variable		-	-	incluido
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.847</b>	<b>5.831</b>	<b>2.389</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	<b>39</b>
Rejilla cromada GN 1/1	<b>37</b>
Kit piedra pizza 600X400	<b>411</b>
Kit piedra pizza GN 1/1	<b>295</b>



COOKING



Mod. CL10



Mod. CL5+Campana SABINA

### HORNO CL:

Tecnología avanzada, alto rendimiento y diseño preciso: los nuevos hornos "CL". Diseñados para garantizar una restauración moderna. Panel de mandos muy intuitivo por su facilidad de uso y práctico por estar situado en el lado derecho de la puerta. Ideales para, grandes superficies, panaderías, pastelerías etc.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Sistema de apertura de la puerta magnético y con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara con luz interior y ventiladores autoreversibles.
- Dotado con limitador de seguridad de la temperatura.
- Dispone de humidificación porcentual.
- Visualización del vapor nominal y real del tiempo, tiempo restante, temperatura de la cámara y humedad.
- Interruptor 0/1 para apagado total e interrupción de la fuente de alimentación principal.
- Cocción por convección (entre 30 °C y 280 °C).
- Cocción por convección + humedad.
- Cocción al vapor (100°C y 100% de humedad).
- Cocción con sonda corazón.
- Cocción con delta temperatura de serie
- Recetario, para memorizar hasta 10 programas.

### CAMPANA SABINA:

- Preparada para usar con hornos superpuestos (máximo 2).
- Filtros extraíbles, bandeja de goteo extraíble y ventilador fácil de limpiar.
- Con condensador, velocidad de aspiración variable, velocidad máxima con puertas abiertas.
- Botón para activar la campana en el panel de mandos del horno.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



# HORNOS DE CONVECCIÓN

Hornos de convección con humedad regulable para un servicio rápido y con parámetros de cocción sencillos. Ideales para pequeños restaurantes, bares, cafeterías, food trucks y tiendas de alimentación.

## Gastronomía



## SNACK

<b>Mychef SNACK AIR GN 2/3</b>	<b>102</b>
Accesorios	103
<b>Mychef SNACK AIR GN 1/1</b>	<b>104</b>
Accesorios	105
<b>Mychef SNACK AIR-S GN 2/3</b>	<b>106</b>
Accesorios	107
<b>Mychef SNACK AIR-S GN 1/1</b>	<b>108</b>
Accesorios	109



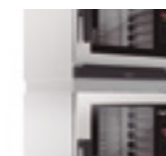
# SNACK AIR GN 2/3

## HORNO DE CONVECCIÓN



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 2/3
PVP	1.102 €
<b>Alimentación</b>	
<b>Capacidad GN</b>	4 x GN 2/3
<b>Sistema de apertura</b>	Superior
<b>Peso</b>	49 Kg
<b>Medidas totales</b> (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm
<b>Recomendado para (n) raciones al día</b>	80 - 180
<b>Distancia entre guías</b>	75 mm
<b>Potencia</b>	3,6 kW
<b>Voltaje</b> (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
<b>Modo de cocción:</b> Convección (de 30° a 260°)	✓
<b>Fan Plus.</b> Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad
<b>SteamOut.</b> Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
<b>Preheat automático.</b> Precalentamiento ultrarrápido	✓
<b>Programas de cocción</b>	40
<b>Fases de cocción</b>	3 + precalentamiento
<b>Teclado multiprograma.</b> 8 programas de acceso directo	✓
<b>Soportes en L fáciles de limpiar</b>	✓
<b>Regeneración manual</b>	✓
<b>Pantalla LED</b>	✓
<b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>	✓
<b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración	✓
<b>Puerta de doble acristalamiento de bajas emisiones</b>	✓
<b>Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia,</b> totalmente soldada con bordes redondeados	✓
<b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>	✓

### ACCESORIOS RECOMENDADOS



#### Kit de apilado

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243 249 €

### ACCESORIOS SNACK AIR GN 2/3

#### Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home



#### Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



#### Soporte con guías GN 2/3

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 2/3 620 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 424 €



#### Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

4 GN 2/3 MYCHA439 1.011 €



#### Soporte con guías GN 2/3 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 2/3 x 2 620 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 348 €



#### Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



#### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €



#### DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045 68 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.166 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.721 €



#### Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183 39 €

# SNACK AIR GN 1/1

## HORNO DE CONVECCIÓN

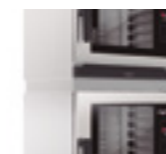


EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1
PVP	1.906 €
Alimentación	⚡
Capacidad GN	4 x GN 1/1
Sistema de apertura	Superior
Peso	57 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	60 - 360
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	6,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓
Soportes en L fáciles de limpiar	✓
Regeneración manual	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble acristalamiento de bajas emisiones	✓
Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA367	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA366	0 €

### ACCESORIOS RECOMENDADOS



#### Kit de apilado

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA244 272 €

### ACCESORIOS SNACK AIR GN 1/1

#### Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home



#### Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



#### Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 1/1 760 x 555 x 900 mm 8 guías MYCHA232 479 €



#### Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

4 GN 1/1 MYCHA438 1.174 €



#### Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 1/1 x 2 760 x 555 x 600 mm 5 guías MYCHA233 403 €



#### Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



#### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €



#### DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045 68 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.166 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.721 €



#### Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183 39 €

# SNACK AIR-S GN 2/3

## HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 2/3	4 GN 2/3
PVP	1.288 €	1.472 €
Alimentación	⚡	⚡
Capacidad GN	4 x GN 2/3	4 x GN 2/3
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Peso	49 Kg	49 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	80 - 180	80 - 180
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
<b>2 Modos de cocción:</b> • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	✓	✓
<b>Fan Plus.</b> Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
<b>SteamOut.</b> Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
<b>Inyección directa de humedad</b>	✓	✓
<b>Preheat automático.</b> Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
<b>Programas de cocción</b>	40	40
<b>Fases de cocción</b>	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
<b>Teclado multiprograma.</b> 8 programas de acceso directo	✓	✓
<b>Guías en "L" de fácil limpieza</b>	✓	✓
<b>Regeneración manual</b>	✓	✓
<b>Pantalla LED</b>	✓	✓
<b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>	✓	✓
<b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
<b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisivo	✓	✓
<b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
<b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>	✓	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	159 €
---	-------

### ACCESORIOS RECOMENDADOS

#### Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

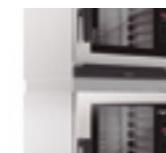
MYCHA219 74 €

#### Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 310 €



#### Kit de apilado

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243 249 €

#### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

### ACCESORIOS SNACK AIR-S GN 2/3

#### Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home



#### Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

4 GN 2/3 MYCHA439 1.011 €



#### Soporte con guías GN 2/3

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 2/3 620 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 424 €



#### Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



#### Soporte con guías GN 2/3 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 2/3 x 2 620 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 348 €



#### Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua MYCHA262 137 €



#### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €



#### DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045 68 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.166 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.721 €



#### Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



#### Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183 39 €

# SNACK AIR-S GN 1/1

## HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1	4 GN 1/1
PVP	2.132 €	2.327 €
Alimentación	⚡	⚡
Capacidad GN	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Peso	57 Kg	57 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	60 - 360	60 - 360
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	6,3 kW	6,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
<b>2 Modos de cocción:</b> · Convección (de 30° a 260°C) · Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	✓	✓
<b>Fan Plus.</b> Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
<b>SteamOut.</b> Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
<b>Inyección directa de humedad</b>	✓	✓
<b>Preheat automático.</b> Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
<b>Programas de cocción</b>	40	40
<b>Fases de cocción</b>	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
<b>Teclado multiprograma.</b> 8 programas de acceso directo	✓	✓
<b>Guías en "L" de fácil limpieza</b>	✓	✓
<b>Regeneración manual</b>	✓	✓
<b>Pantalla LED</b>	✓	✓
<b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>	✓	✓
<b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
<b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisivo	✓	✓
<b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
<b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>	✓	✓
<b>Protección IPX5</b> contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b> (Solo compatible con modelos de apertura lateral)			159 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA367	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA366	0 €

### ACCESORIOS RECOMENDADOS

#### Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

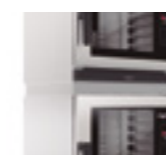
MYCHA219 74 €

#### Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 310 €



#### Kit de apilado

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA244 272 €

#### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

### ACCESORIOS SNACK AIR-S GN 1/1

#### Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home



#### Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

4 GN 1/1 MYCHA438 1.174 €



#### Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 1/1 760 x 555 x 900 mm 8 guías MYCHA232 479 €



#### Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218 138 €



#### Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 1/1 x 2 760 x 555 x 600 mm 5 guías MYCHA233 403 €



#### Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua MYCHA262 137 €



#### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €



#### DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045 68 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.166 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.721 €



#### Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



#### Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183 39 €



**BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3**

**Bandeja GN 2/3 Lisa**

Depth 20	<b>RGN23020</b>	<b>20 €</b>
Depth 40	<b>RGN23040</b>	<b>27 €</b>
Depth 65	<b>RGN23065</b>	<b>30 €</b>

**Bandeja GN 2/3 Perforada**

Depth 20	<b>RGN2302F</b>	<b>30 €</b>
Depth 40	<b>RGN2304F</b>	<b>33 €</b>
Depth 65	<b>RGN2306F</b>	<b>40 €</b>

**Bandeja para plancha / pizza**  
Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 2/3	<b>RPAR2302</b>	<b>140 €</b>
--------	-----------------	--------------

**Bandeja para patatas grill**  
Para asar patatas: 20 piezas

GN 2/3	<b>RPAR2305</b>	<b>60 €</b>
--------	-----------------	-------------

**Parrilla inox**  
Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	<b>RPARGN23</b>	<b>23 €</b>
--------	-----------------	-------------

**Cesta para fritura**  
Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 2/3	<b>RGN230CE</b>	<b>79 €</b>
--------	-----------------	-------------

**Bandeja para pastelería / Plancha**  
Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 2/3	<b>RPAR2306</b>	<b>52 €</b>
--------	-----------------	-------------

**BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1**

**Bandeja GN 2/1 Lisa**

Depth 20	<b>RGN21020</b>	<b>48 €</b>
Depth 40	<b>RGN21040</b>	<b>53 €</b>
Depth 65	<b>RGN21060</b>	<b>60 €</b>

**CARRO PARA BANDEJAS GN 2/1**

**GN 2/1**  
Capacidad: 18 guías  
Distancia entre guías: 75 mm.  
Medidas: 660 x 750 x 1700 mm.

GN 2/1	<b>F0260901</b>	<b>560 €</b>
--------	-----------------	--------------

**Bandeja GN 2/1 Perforada**

Depth 20	<b>RGN2102F</b>	<b>63 €</b>
Depth 40	<b>RGN2104F</b>	<b>66 €</b>
Depth 65	<b>RGN2106F</b>	<b>84 €</b>

**Parrilla inox**  
Asados y regeneración de piezas grandes

GN 2/1	<b>RPARGN21</b>	<b>43 €</b>
--------	-----------------	-------------

**BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1**

**Bandeja GN 1/1 Lisa**

Depth 20	<b>RGN11020</b>	<b>23 €</b>
Depth 40	<b>RGN11040</b>	<b>25 €</b>
Depth 65	<b>RGN11060</b>	<b>29 €</b>

**Bandeja GN 1/1 Perforada**

Depth 20	<b>RGN1102F</b>	<b>39 €</b>
Depth 40	<b>RGN1104F</b>	<b>42 €</b>
Depth 65	<b>RGN1106F</b>	<b>48 €</b>

**Bandeja GN 1/1 Esmaltada**

Depth 20	<b>RPAR1108</b>	<b>40 €</b>
Depth 40	<b>RPAR1109</b>	<b>44 €</b>
Depth 65	<b>RPAR1110</b>	<b>47 €</b>

**Placa grill**  
Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	<b>RPAR1103</b>	<b>140 €</b>
--------	-----------------	--------------

**Bandeja para plancha / pizza**  
Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 1/1	<b>RPAR1102</b>	<b>162 €</b>
--------	-----------------	--------------

**Bandeja para pollos grill**  
Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	<b>RPAR1101</b>	<b>71 €</b>
--------	-----------------	-------------

**Bandeja para patatas grill**  
Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	<b>RPAR1105</b>	<b>74 €</b>
--------	-----------------	-------------

**Bandeja recoge grasas**  
Complemento de la bandeja para pollos grill.

GN 1/1	<b>RPAR1111</b>	<b>69 €</b>
--------	-----------------	-------------

**Parrilla inox**  
Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	<b>RPARGN11</b>	<b>33 €</b>
--------	-----------------	-------------

**Cesta para fritura**  
Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 1/1	<b>RPAR1104</b>	<b>105 €</b>
--------	-----------------	--------------

**Bandeja para pastelería / Plancha**  
Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 1/1	<b>RPAR1106</b>	<b>61 €</b>
--------	-----------------	-------------

**Bandeja para pan**  
6 barras de pan por bandeja  
\* Bandeja no compatible con el modelo Mychef Compact Concept y Evolution 6 GN 1/1 T.

GN 1/1	<b>RPAR1107</b>	<b>97 €</b>
--------	-----------------	-------------

**Bandeja para huevos**  
Para la cocción de 6 huevos, tortillas, pancakes...

GN 1/1	<b>RGN1100H</b>	<b>97 €</b>
--------	-----------------	-------------

**CARRO PARA BANDEJAS GN 1/1**

**GN 1/1**  
Capacidad: 18 guías  
Distancia entre guías: 75 mm.  
Medidas: 460 x 630 x 1700 mm.

GN 1/1	<b>F0260601</b>	<b>507 €</b>
--------	-----------------	--------------



# QUICK 1

## HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

NUEVO



## EQUIPAMIENTO DE SERIE

PVP	2.961 €
Tipo de bandeja	30 x 30 cm
Capacidad	1
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	410 x 397 x 598 mm
Peso	60 kg
Recomendado para (n) raciones por hora	20
Potencia	3,6 Kw
Voltaje (V/Ph/Hz)	230 V/L+N/50-60
<b>La tecnología de cocción acelerada combina 2 tecnologías de calentamiento:</b>	
· Sistema de distribución de aire 3D Impingement	✓
· Convección (ajustes de temperatura de 100°C a 275°C en pasos de 1°C)	✓
<b>Indicadores de temperatura: precalentamiento, listo para usar, enfriamiento</b>	✓
<b>Plug&amp;play</b> , para una rápida puesta en marcha del servicio	✓
<b>Pantalla LED</b>	✓
<b>Programas + Acceso rápido a programas</b>	100 + 8
<b>CoolDown.</b> Programa de enfriamiento de la cavidad interior de cocción (antes de retirarla para limpieza)	✓
<b>Filtro de aire de fácil acceso</b>	✓
<b>Funcionamiento silencioso</b>	✓
<b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>	✓
<b>Fácil de limpiar, interior totalmente desmontable</b>	✓
<b>Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10</b> de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
<b>Exterior frío al tacto</b>	✓

\* Modelos QUICK disponibles a partir de marzo de 2022.



## ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

## Kit de catalizador interno

La tecnología del catalizador elimina la necesidad de extracción externa.

MYCHA436 814 €

## Pala para horno en aluminio (280 x 280)



MYCHA423 127 €

## Pala para horno en aluminio (280 x 140)



MYCHA424 103 €

## Plancha para asar a rayas



MYCHA431 278 €

## Asa/Pinza

MYCHA432 61 €

## Espátula



MYCHA433 39 €

## Detergente horno líquido

MYCHA434 21 €

## Producto protector de conservación líquido

MYCHA435 127 €

## Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280



MYCHA437 12 €

## BANDEJAS QUICK

Cesta en teflon liso (2 pz)  
280 x 280 x 25 h

MYCHA425 164 €

Cesta en teflon liso (2 pz)  
140 x 280 x 25 h

MYCHA426 160 €

Cesta en teflon liso (2 pz)  
140 x 140 x 25 h

MYCHA427 200 €

Cesta en teflon perforado (2 pz)  
280 x 280 x 25 h

MYCHA428 164 €

Cesta en teflon perforado (2 pz)  
140 x 280 x 25 h

MYCHA429 160 €

Cesta en teflon perforado (2 pz)  
140 x 140 x 25 h

MYCHA430 200 €

# QUICK IT

## HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

NUEVO



### EQUIPAMIENTO DE SERIE

PVP	4.051 €
Tipo de bandeja	30 x 30 cm
Capacidad	1
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	410 x 397 x 598 mm
Peso	60 kg
Recomendado para (n) raciones por hora	20
Potencia	3,6 Kw
Voltaje (V/Ph/Hz)	230 V/L+N/50-60
<b>La tecnología de cocción acelerada combina 2 tecnologías de calentamiento:</b>	
· Sistema de distribución de aire 3D Impingement	✓
· Convección (ajustes de temperatura de 100°C a 275°C en pasos de 1°C)	✓
<b>Indicadores de temperatura: precalentamiento, listo para usar, enfriamiento</b>	✓
<b>Plug&amp;play</b> , para una rápida puesta en marcha del servicio	✓
<b>Multicook</b> . Sistema de cocción simultánea	✓
<b>CoolDown</b> . Programa de enfriamiento de la cavidad interior de cocción (antes de retirarla para limpieza)	✓
<b>Filtro de aire de fácil acceso</b>	✓
<b>Pantalla táctil personalizable de 6,8 pulgadas</b>	✓
<b>Programas + Acceso rápido a programas</b>	1024 + 32
<b>Conexión Wi-Fi</b> , con actualización remota del software del equipo	✓**
<b>MyCloud</b> . Manténgase conectado a su horno con su smartphone o tableta. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el recetario que se actualiza constantemente	✓**
<b>Conexión USB</b> . Para cargar todas tus recetas en el horno	✓
<b>Funcionamiento silencioso</b>	✓
<b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>	✓
<b>Fácil de limpiar</b> , interior totalmente desmontable	✓
<b>Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10</b> de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
<b>Exterior frío al tacto</b>	✓
<b>Test de diagnóstico técnico integrado</b>	✓
<b>Exterior de acero inoxidable en diferentes colores: beige, negro o rojo</b>	✓

\* Modelos QUICK disponibles a partir de marzo de 2022.  
 \*\* Disponible en abril de 2022.

### ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

#### Kit de catalizador interno

La tecnología del catalizador elimina la necesidad de extracción externa.

MYCHA436 814 €

#### Pala para horno en aluminio (280 x 280)

MYCHA423 127 €

#### Pala para horno en aluminio (280 x 140)

MYCHA424 103 €

#### Plancha para asar a rayas

MYCHA431 278 €

#### Asa/Pinza

MYCHA432 61 €

#### Espátula

MYCHA433 39 €

#### Detergente horno líquido

MYCHA434 21 €

#### Producto protector de conservación líquido

MYCHA435 127 €

#### Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280

MYCHA437 12 €

### BANDEJAS QUICK

Cesta en teflon liso (2 pz)  
280 x 280 x 25 h

MYCHA425 164 €

Cesta en teflon liso (2 pz)  
140 x 280 x 25 h

MYCHA426 160 €

Cesta en teflon liso (2 pz)  
140 x 140 x 25 h

MYCHA427 200 €

Cesta en teflon perforado (2 pz)  
280 x 280 x 25 h

MYCHA428 164 €

Cesta en teflon perforado (2 pz)  
140 x 280 x 25 h

MYCHA429 160 €

Cesta en teflon perforado (2 pz)  
140 x 140 x 25 h

MYCHA430 200 €

# OVENS / FOURS / ÖFEN



## Gas- und Elektroöfen

- Polierter Garraum aus Edelstahl AISI 304, mit Dach und Boden aus Edelstahl AISI 316L (1,2 mm) und abgerundeten Ecken ohne Fugen, kompatibel mit GN 1/1, GN 2/1 und 600 x 400 mm Tablets.
- Gasmodelle: Indirekter Wärmetauscher aus AISI 310S und AISI 316L Edelstahl, Gas-Gebläsebrenner mit Modulationsgrad und Flammenüberwachung mit elektronischem Prozessor zur Selbstdiagnose und automatischer Rücksetzung.
- Elektrische Modelle: Direkter Wärmetauscher in der Kammer mit gepanzertem Incoloy 800-Widerstandsdraht.
- Kochventilator und Dampferzeuger aus AISI 316L-Stahl.
- Halogenbeleuchtung des Garraums
- Bedienfeld durch Polycarbonatstruktur geschützt.
- Abnehmbare Tabletthalter.
- Deflektor Panel zwischen Garraum und Wärmetauscher mit aufklappbarer Öffnung für Wartung und Reinigung.
- Tür mit Zwischenanschlag bei 90° und 130° und doppelt gehärtetem Glas mit offener Luftkammer. Externes Glas stark emissionsreduziert und abnehmbares Innenglas.
- Wärmedämmung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlenschutzperre.
- Komfortabler Griff für Rechts- und Linkshänder.
- Hochfeste Silikon-Türdichtung mit doppelter Wärmebeständigkeitslinie.
- Sammel- und Ablaufbecken für Kondensationsflüssigkeiten.
- Technisches Fach mit Zwangskühlung und einfachem Zugang zu den Bedienelementen auf der linken Seite.
- Schutzart IPX5.
- Abluftkammer mit Rückflussventil für Gerüche und Flüssigkeiten mit T-Anschluss an belüftete Verbindung.
- Höhenverstellbare Füße mit AISI 304-Stahl beschichtet.
- Bei den Modellen 2011 und 2021 wird eine Box unter dem Ofen empfohlen.



# HORNOS a Gas y Eléctricos



# Gas and Electric OVENS

Descripción / Description / Description / Beschreibung		Descripción / Description / Description / Beschreibung	
<b>Selección de hora de encendido</b> Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Zündzeit Auswahl		<b>Doble modalidad de vapor: estándar y súper</b> Double steam mode: standard and super / Double mode vapeur: Standard et super / Zweifacher Dampfmodus: Standard und Maximal	
<b>Función modulación potencia APM (gas)</b> APM modulable power function (gas) / Fonction modulation de la puissance APM (gaz) / APM-Leistungsmodulationsfunktion		<b>Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos</b> Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Daten-auswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung.	
<b>Lavado asistido</b> Assisted washing / Lavage assisté / Waschassistent		<b>Precalentamiento y Enfriamiento automáticos</b> Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	
<b>Visualización valores seleccionados y corrientes de cocción</b> Display of set and current cooking values / Affichage des valeurs sélectionnées et valeurs courantes de cuisson / Anzeige der ausgewählten Programme		<b>Inyección manual de vapor</b> Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampf-injektion	
<b>6 programas: 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases</b> 6 programs: 3 reheating and 3 cooking programs in 3 phases / 6 programmes: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson en trois phases / 6 Programme: 3 Regenerationsprogramme und 3 Gar-programme in drei Phasen		<b>Programación °C o °F</b> Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius-oder Fahrenheit-Anzeige.	
<b>Sonda de cocción en el corazón single point</b> Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Einpunktnadelkochsonde		<b>Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento</b> Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Alarmfunktion	
<b>Sonda cocción en vacío KSFMS</b> KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS		<b>Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores</b> Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampfcondensator	
<b>Vapor baja temperatura y Vapor recalentado</b> Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampf-wiedererhitzung		<b>Protección agua IPX5</b> IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	
<b>Control activo humedad en cocción UR2</b> UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Aktive Kontrolle der Feuchtigkeit während der Garung UR2		<b>Puerta con doble cristal templado abatible</b> Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	
<b>Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión</b> AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck		<b>Iluminación de la cámara con luz halógena</b> Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht	
<b>Sistema generación vapor RDC</b> RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC		<b>Ducha de lavado y filtro de grasas</b> Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter	
<b>2 velocidades ventilador</b> 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Lüftergeschwindigkeiten		<b>Estructuras rejillas extraíbles</b> Pull-out container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Gitterstrukturen	
<b>Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador</b> AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbsteinspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters		<b>Patas 150 mm/h, regulables en altura</b> Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	
<b>Mandos digitales</b> Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente		<b>Datos para la asistencia técnica</b> Technical assistance information / Données service technique / Daten für technische Unterstützung	

De serie / Standard / Série / Standard

Opcional / Optional / En option / Optional

De serie / Standard / Série / Standard

Opcional / Optional / En option / Optional



**Ciclo de funcionamiento**  
Cooking mode  
Mode de cuisson  
Betriebszyklus

**Encendido / Apagado**  
On / Off  
Touche d'allumage  
Ein / Aus

**Temperatura**  
Temperature  
Température  
Temperatur

**Tiempo**  
Timer  
Temporisateur  
Zeit

**Porcentaje de humedad**  
Humidity percentage  
Pourcentage d'humidité  
Feuchtigkeitsgehalt

**Rearme**  
Reset  
Touche RAZ des alarmes  
Restart

**Programas predefinidos / Velocidad del ventilador**  
Preset programs / Fan speed  
Programmes pré-réglés / Vitesse du ventilateur  
Vordefinierte Programme / Lüftergeschwindigkeit

**Abatimiento rápido**  
Quick cooling  
Refroidissement rapide  
Schnellkühlung

**Mando de control**  
Control knob  
Manette de commande  
Steuerbefehl

**Inicio / Parada**  
Start / Stop  
Start / Stop  
Start / Stop

**Sonda corazón / Vacío**  
Core / Vacuum probe  
Sonde à coeur / Sous vide  
Nadelsonde

**Selección de hora de encendido**  
Start-up time selection  
Sélection heure différée de demurrage  
Zündzeitauswahl

**Asistencia al lavado**  
Washing assistance  
Lavage assisté  
Hilfe beim Waschen

**Interruptor general de corriente**  
Main power switch  
Interrupteur principal  
Allgemeiner Stromschalter





# HORNOS a Gas y Eléctricos



# Gas and Electric OVENS

*Equipamiento de seguridad & características funcionales*  
*Safety equipment & functional features*  
*Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles*  
*Sicherheitsausrüstung und Funktionsmerkmale*



- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Micro interruptor magnético de la puerta.
- Alarmas de bloqueo de motor, quemador; falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento.
- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 30 °C a 270 °C y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.



- Protection thermique et thermostat de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz et dysfonctionnement.
- Four mixte multifonction avec commandes digitales et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte da 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90.
- Vapeur de 30 °C à 125 °C.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.



- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
- Magnetic door micro-switch.
- Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction alarms
- Multi Function Combi Oven with digital control panel and LED display (7 segments).
- Convection from 30 °C to 270 °C and % humidity from 0 to 100.
- Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90.
- Steam from 30 °C to 125 °C.
- Pre-setting for remote control of power peaks



- Thermo- und Sicherheitsthermostate verbunden mit entsprechenden Alarmen für Motor / Lüfter, Garraum und Steuerkarte.
- Magnetischer Türmikroschalter.
- Motorblockalarme, Brenner; Wasser- und Gasmangel. Fehleralarm.
- Multifunktions-Mischofen mit Bedienelementen und LED-Bildschirm (7 Segmente).
- Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.
- Gemischt von 30 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.
- Dampftemperatur von 30 °C bis 125 °C.
- Prädisposition von Leistungsspitzen der Fernsteuerung.

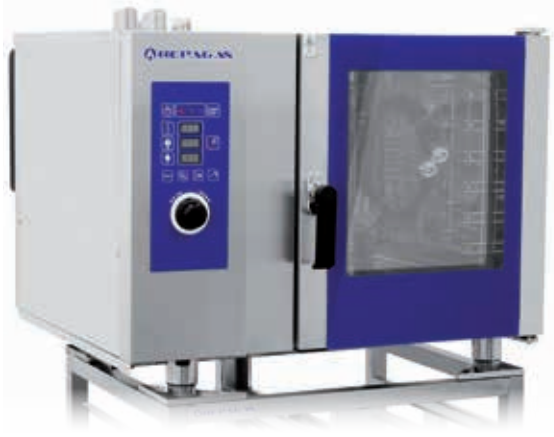
POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
<b>Eléctricos / Electric / Électriques / Elektrisch</b>		
HE-611/1	-	-
HE-1011/1	-	-
HE-1221/1	220 V III + T 50-60	1.918

POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
<b>GAS / GAS / GAZ / GAS</b>		
HG-611/1	220 V I + N + T 60	62
HG-1011/1	220 V I + N + T 60	62
HG-1221/1	220 V I + N + T 60	62



# FOURS à Gaz et Électriques

# Gas- und Elektroöfen



HE-611/1

HG-611/1



HE-1011/1

HG-1011/1



HE-1221/1

HG-1221/1

Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 37 mbar.



						HE-611/1	HG-611/1	HE-1011/1	HG-1011/1	HE-1221/1	HG-1221/1
<b>Dimensiones equipo</b>	<b>Equipment dimensions</b>	<b>Dimensions de l'équipement</b>	<b>Geräteabmessungen</b>	<b>(mm)</b>		920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197
<b>Capacidad</b>	<b>Capacity</b>	<b>Capacité</b>	<b>Kapazität</b>	<b>GN</b>		6 – GN 1/1 6 – 600 × 400	6 – GN 1/1 6 – 600 × 400	10 – GN 1/1 10 – 600 × 400	10 – GN 1/1 10 – 600 × 400	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
<b>Potencia</b>	<b>Power</b>	<b>Puissance</b>	<b>Potenz</b>	<b>(kw)</b>		10.10	13.50	17.30	19.50	27.50	32.50
<b>Consumos</b>	<b>Consumptions</b>	<b>Consommations</b>	<b>Verbrauch</b>	<b>GLP Kg/h</b>		–	1.05	–	1.55	–	2.49
				<b>GN Nm³/h</b>		–	1.43	–	2.06	–	3.39
<b>Voltaje</b>	<b>Voltage</b>	<b>Tension</b>	<b>Spannung</b>	<b>V. / Hz</b>		380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
<b>Dimensiones con embalaje</b>	<b>Packaging dimensions</b>	<b>Dimensions avec emballage</b>	<b>Abmessungen mit Verpackung</b>	<b>(mm)</b>		1.000 × 940 × 1.010	1.000 × 940 × 1.010	1.000 × 970 × 1.250	1.000 × 970 × 1.250	1.300 × 1.140 × 1.400	1.300 × 1.140 × 1.400
<b>Volumen</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	<b>Volumen</b>	<b>(m³)</b>		0.95	0.95	1.21	1.21	2.07	2.07
<b>Peso bruto</b>	<b>Gross weight</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Bruttogewicht</b>	<b>(kg)</b>		170	195	205	220	285	300
<b>Peso neto</b>	<b>Net weight</b>	<b>Poids net</b>	<b>Nettogewicht</b>	<b>(kg)</b>		150	150	131	131	235	270
<b>Precio</b>	<b>Price</b>	<b>Prix</b>	<b>Preis</b>	<b>(€)</b>		6.605	8.205	8.345	9.780	11.850	13.865

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 250

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

# HORNOS

## PROFESSIONAL LINE



### HORNOS a Gas y Eléctricos

- Cámara de cocción abrintada construida en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo en acero inoxidable AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1 y GN 2/1.
- Modelos a gas: intercambiador de calor indirecto fabricado en AISI 310S y AISI 316L con quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el auto diagnóstico y el rearme automático.
- Modelos eléctricos: intercambiador de calor directo en cámara con resistencias acorazadas Incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado.
- Estructuras porta-bandejas desmontables.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador con apertura "tipo libro" para efectuar el mantenimiento y la limpieza.
- Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno extraíble.
- Aislante térmico en fibra de cerámica (3,5 cm) con barrera anti radiación.
- Cómoda maneta para diestros y zurdos.
- Junta de puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor.
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo y frontal.
- Grado de protección IPX5.
- Escape cámara de cocción sifonado anti reflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero AISI 304.
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.



### Gas and Electric OVENS

- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom sides in AISI 316L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1 and GN 2/1.
- Gas models: indirect heat exchanger made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with modulable degree induction and flame control with electronic processor for self-diagnosis and automatic reset.
- Electric models: direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316L stainless steel.
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by 5 mm of tempered glass.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchanger/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass (6 mm) open-cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool - ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with anti-radiation barrier.
- Practical handle suitable for both right & left-handed.
- High-strength door silicone gasket with double sealing line.
- Condensation collection and drain built-in tray.
- Technical compartment with forced cooling and with all operating components located on left hand and front side, easy accessible for maintenance.
- IPX5 protection degree.
- Cooking chamber siphon drain to prevent back flow of liquids and smells with T pipe for ventilated downstream installation.
- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2011 & 2021.



### FOURS à Gaz et Électriques

- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1 et GN 2/1.
- Modèles à gaz: chauffe indirecte par échangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L avec brûleurs soufflés avec niveau d'émission modulable et contrôle électronique de la flamme avec processeur d'autodiagnostic, réarmement automatique.
- Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène de la chambre
- Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- Structure porte-plats extractible.
- Déflecteur de séparation entre enceinte de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage
- Porte avec blocage à deux positions d'arrêt 90° et 130 °C, double vitrage trempé avec paroi interne ouvrante. Vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit pour droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Degré de protection IPX5.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.
- Pieds réglables en hauteur revêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

# OVENS / FOURS / ÖFEN



## Gas- und Elektroöfen

- Polierter Garraum aus Edelstahl AISI 304, mit Dach und Boden aus Edelstahl AISI 316L (1,2 mm) und abgerundeten Ecken ohne Fugen, kompatibel mit GN 1/1, GN 2/1.
- Gasmodelle: Indirekter Wärmetauscher aus AISI 310S und AISI 316L Edelstahl, Gas-Gebläsebrenner mit Modulationsgrad und Flammenüberwachung mit elektronischem Prozessor zur Selbstdiagnose und automatischer Rücksetzung.
- Elektrische Modelle: Direkter Wärmetauscher in der Kammer mit gepanzertem Incoloy 800-Widerstandsdraht.
- Kochventilator und Dampferzeuger aus AISI 316L-Stahl.
- Halogenbeleuchtung des Garraums
- Bedienfeld durch Polycarbonatstruktur geschützt.
- Abnehmbare Tabletthaler.
- Deflektor Panel zwischen Garraum und Wärmetauscher mit aufklappbarer Öffnung für Wartung und Reinigung.
- Tür mit Zwischenanschlag bei 90° und 130° und doppelt gehärtetem Glas (6 mm) mit offener Luftkammer. Außenglas unter dem Emitter und abnehmbares Innenglas.
- Wärmedämmung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlenschutzsperre.
- Komfortabler Griff für Rechts- und Linkshänder.
- Hochfeste Silikon-Türdichtung mit doppelter Wärmebeständigkeitslinie.
- Sammel- und Ablaufbecken für Kondensationsflüssigkeiten.
- Technisches Fach mit Zwangskühlung und einfachem Zugang zu den Bedienelementen auf der linken Seite.
- Schutzart IPX5.
- Abluftkammer mit Rückflussventil für Gerüche und Flüssigkeiten mit T-Anschluss an belüftete Verbindung.
- Höhenverstellbare Füße mit AISI 304-Stahl beschichtet.
- Bei den Modellen 2011 und 2021 wird eine Box unter dem Ofen empfohlen.



# HORNOS a Gas y Eléctricos



# Gas and Electric OVENS

Descripción / Description / Description / Beschreibung		Descripción / Description / Description / Beschreibung	
Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Zündzeitauswahl		Doble modalidad de vapor: estándar y súper Double steam mode: standard and super / Double mode vapeur: Standard et super / Zweifacher Dampfmodus: Standard und Maximal	
Función de ahorro energético ECO en cocción ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode cuisson / ECO Energiesparfunktion beim Garen		Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente	
Función de ahorro energético ECO en lavado ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / ECO Energiesparfunktion im Waschprozess		Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Datenauswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung	
Función extra-potencia PLUS PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Besonders starke PLUS-Funktion		Pre calentamiento y enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	
Función modulación potencia APM APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / APM-Leistungsmodulationsfunktion		Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampf-injektion.	
Lavado semi-automático SC2 Semi-automatic washing SC2 / Nettoyage semi-automatique SC2 / Halbautomatische Waschfunktion SC2		Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius- oder Fahrenheit-Anzeige	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnés et en cours de cuisson / Anzeige der ausgewählten Programme		Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Alarmfunktion	
95 programas en 4 fases 95 programs in 4 phases / 95 programmes en 4 phases / 95 Programme in vier Phasen.		Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampf-kondensator.	
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Einpunktnadelkochsonde		Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS		Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampf-wiedererhitzung		Puerta con bloqueo intermedio de apertura Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Tür mit Öffnungsverriegelung	
Control activo humedad en cocción UR2 UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Aktive Kontrolle der Feuchtigkeit während der Garung UR2		Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht.	
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck		Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC		Estructuras porta bandejas extraíbles Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Tablethalter	
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Lüftergeschwindigkeiten		Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbstspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters		Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Donnés service technique / Daten für technische Unterstützung	

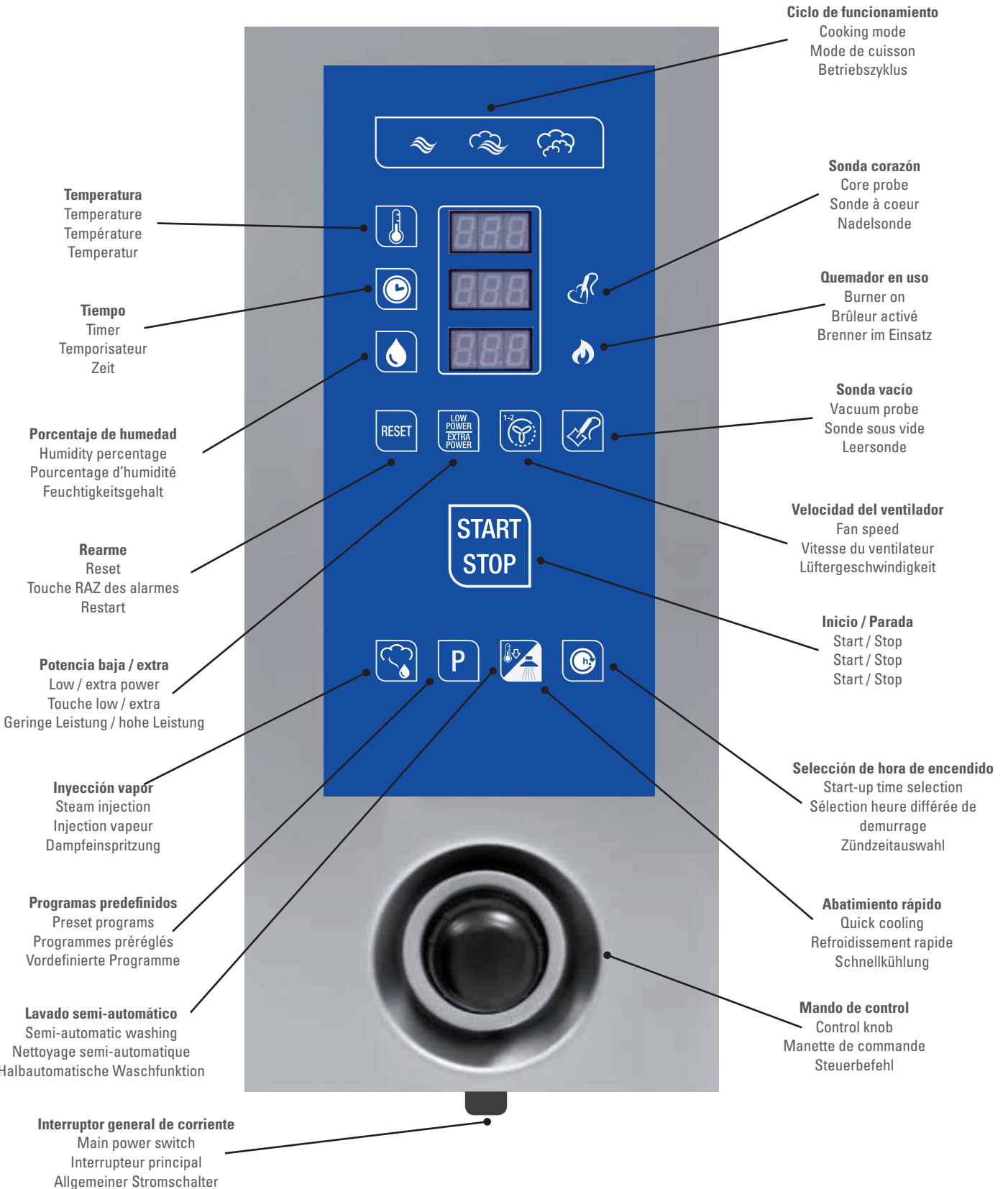
De serie / Standard / Série / Standard

Opcional / Optional / En option / Optional

De serie / Standard / Série / Standard

Opcional / Optional / En option / Optional





**Temperatura**  
Temperature  
Température  
Temperatur

**Tiempo**  
Timer  
Temporisateur  
Zeit

**Porcentaje de humedad**  
Humidity percentage  
Pourcentage d'humidité  
Feuchtigkeitsgehalt

**Rearme**  
Reset  
Touche RAZ des alarmes  
Restart

**Potencia baja / extra**  
Low / extra power  
Touche low / extra  
Geringe Leistung / hohe Leistung

**Inyección vapor**  
Steam injection  
Injection vapeur  
Dampfeinspritzung

**Programas predefinidos**  
Preset programs  
Programmes prééglés  
Vordefinierte Programme

**Lavado semi-automático**  
Semi-automatic washing  
Nettoyage semi-automatique  
Halbautomatische Waschfunktion

**Interruptor general de corriente**  
Main power switch  
Interrupteur principal  
Allgemeiner Stromschalter

**Ciclo de funcionamiento**  
Cooking mode  
Mode de cuisson  
Betriebszyklus

**Sonda corazón**  
Core probe  
Sonde à coeur  
Nadelsonde

**Queimador en uso**  
Burner on  
Brûleur activé  
Brenner im Einsatz

**Sonda vacío**  
Vacuum probe  
Sonde sous vide  
Leersonde

**Velocidad del ventilador**  
Fan speed  
Vitesse du ventilateur  
Lüftergeschwindigkeit

**Inicio / Parada**  
Start / Stop  
Start / Stop  
Start / Stop

**Selección de hora de encendido**  
Start-up time selection  
Sélection heure différée de  
demurrage  
Zündzeitauswahl

**Abatimiento rápido**  
Quick cooling  
Refroidissement rapide  
Schnellkühlung

**Mando de control**  
Control knob  
Manette de commande  
Steuerbefehl

# HORNOS a Gas y Eléctricos



# Gas and Electric OVENS

## Equipamiento de seguridad & características funcionales Safety equipment & functional features Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles Sicherheitsausrüstung und Funktionsmerkmale:



- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Micro interruptor magnético de la puerta.
- Alarmas de bloqueo de motor, quemador; falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento o interrupción en el lavado.
- Función enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 30 °C a 270 °C y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.



- Protection thermique et thermostat de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz. Alarmes de dysfonctionnement du système de lavage ou d'un nettoyage interrompu.
- Opération de refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
- Four mixte multifonction avec commandes digitales et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte de 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90.
- Vapeur de 30 °C à 125 °C.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.



- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
- Magnetic door micro-switch.
- Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction and washing cycle stoppage alarms.
- Automatic cooling function of the cooking chamber with closed door
- Multi Function Combi Oven with digital control panel and LED display (7 segments).
- Convection from 30 °C to 270 °C and % humidity from 0 to 100.
- Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90.
- Steam from 30 °C to 125 °C.
- Pre-setting for remote control of power peaks



- Thermo- und Sicherheitsthermostate verbunden mit entsprechenden Alarmen für Motor / Lüfter, Garraum und Steuerkarte.
- Magnetischer Türmikroschalter.
- Motorblockalarme, Brenner; Wasser- und Gasmangel. Alarm wegen Fehlfunktion oder Waschungunterbrechung.
- Automatische Kühlfunktion des Garraums bei geschlossener Tür.
- Multifunktions-Mischofen mit Bedienelementen und LED-Bildschirm (7 Segmente).
- Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.
- Gemischt von 10 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.
- Dampftemperatur von 30 °C bis 125 °C.
- Prädisposition von Leistungsspitzen der Fernsteuerung.

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
<b>Eléctricos / Electric / Électriques / Elektrisch</b>		
HE-611/2	-	-
HE-1011/2	-	-
HE-1221/2	220 V III + T 50-60	1.918
HE-2011/2	-	-
HE-2021/2	220 V III + T 50-60	2.095

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
<b>GAS / GAS / GAZ / GAS</b>		
HG-611/2	220 V I + N + T 60	62
HG-1011/2	220 V I + N + T 60	62
HG-1221/2	220 V I + N + T 60	62
HG-2011/2	220 V I + N + T 60	124
HG-2021/2	220 V I + N + T 60	124

# FOURS à Gaz et Électriques



# Gas- und Elektroöfen



HE-611/2  
HG-611/2



HE-1011/2  
HG-1011/2

Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 37 mbar.

<b>Dimensiones equipo</b>	<b>Equipment dimensions</b>	<b>Dimensions de l'équipement</b>	<b>Geräteabmessungen</b>	<b>(mm)</b>		920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975
<b>Capacidad</b>	<b>Capacity</b>	<b>Capacité</b>	<b>Kapazität</b>	<b>GN</b>		6 – GN 1/1	6 – GN 1/1	10 – GN 1/1	10 – GN 1/1
<b>Potencia</b>	<b>Power</b>	<b>Puissance</b>	<b>Potenz</b>	<b>(kw)</b>		10.10	13.50	17.30	19.50
<b>Consumos</b>	<b>Consumptions</b>	<b>Consommations</b>	<b>Verbrauch</b>	<b>GLP Kg/h</b>		–	1.05	–	1.55
				<b>GN Nm³/h</b>		–	1.43	–	2.06
<b>Voltaje</b>	<b>Voltage</b>	<b>Tension</b>	<b>Spannung</b>	<b>V. / Hz</b>		380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
<b>Dimensiones con embalaje</b>	<b>Packaging dimensions</b>	<b>Dimensions avec emballage</b>	<b>Abmessungen mit Verpackung</b>	<b>(mm)</b>		1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	970 × 1.000 × 1.250	970 × 1.000 × 1.250
<b>Volumen</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	<b>Volumen</b>	<b>(m³)</b>		0.98	0.98	1.21	1.21
<b>Peso bruto</b>	<b>Gross weight</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Bruttogewicht</b>	<b>(kg)</b>		170	195	208	225
<b>Peso neto</b>	<b>Net weight</b>	<b>Poids net</b>	<b>Nettogewicht</b>	<b>(kg)</b>		160	185	198	213
<b>Precio</b>	<b>Price</b>	<b>Prix</b>	<b>Preis</b>	<b>(€)</b>		7.950	9.495	9.940	11.340

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 256

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

# HORNOS a Gas y Eléctricos



# Gas and Electric OVENS



HE-1221/2

HG-1221/2





Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 37 mbar.

HE-1221/2



HG-1221/2



 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Geräteabmessungen	(mm)	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	2.49
				GN Nm <sup>3</sup> /h	–	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I++N+T 50
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.200 × 1.300 × 1.400	1.200 × 1.300 × 1.400
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m <sup>3</sup> )	2.18	2.18
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	265	265
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	13.895	16.220

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 256

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

# FOURS à Gaz et Électriques



# Gas- und Elektroöfen



HE-2011/2  
HG-2011/2



HE-2021/2  
HG-2021/2

Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 37 mbar.



España		Reino Unido		Francia		Alemania		
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	20 – GN 1/1	20 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	34.30	37.00	55.50	55.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	3.11	–	4.43
				GN Nm <sup>3</sup> /h	–	4.23	–	5.82
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m <sup>3</sup> )	2.07	2.07	3.04	3.04
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	365	385	479	502
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	300	360	439	452
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	18.490	21.475	25.255	27.620

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 256

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



# HORNOS

## STAR LINE



### HORNOS a Gas y Eléctricos

- Cámara de cocción abrigada en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo en acero inoxidable AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1 y GN 2/1.
- Modelos a gas: intercambiador de calor indirecto fabricado en AISI 310S y AISI 316L con quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el auto diagnóstico y el rearme automático.
- Modelos eléctricos: intercambiador de calor directo en cámara con resistencias acorazadas Incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado.
- Estructuras porta-bandejas desmontables.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador con apertura "tipo libro" para efectuar el mantenimiento y la limpieza.
- Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno extraíble.
- Aislante térmico en fibra de cerámica (3,5 cm) con barrera anti radiación.
- Cómoda maneta para diestros y zurdos.
- Junta de puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor.
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo y frontal.
- Grado de protección IPX5.
- Escape cámara de cocción sifonado anti reflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero AISI 304.
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.



### Gas and Electric OVENS

- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom sides in AISI 316L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1 and GN 2/1.
- Gas models: indirect heat exchanger made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with modulable degree induction and flame control with electronic processor for self-diagnosis and automatic reset.
- Electric models: direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316L stainless steel.
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by 5 mm of tempered glass.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchanger/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass (6 mm) open-cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool - ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with anti-radiation barrier.
- Practical handle suitable for both right & left-handed.
- High-strength door silicone gasket with double sealing line.
- Condensation collection and drain built-in tray.
- Technical compartment with forced cooling and with all operating components located on left hand and front side, easy accessible for maintenance.
- IPX5 protection degree.
- Cooking chamber siphon drain to prevent back flow of liquids and smells with T pipe for ventilated downstream installation.
- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2011 & 2021.



### FOURS à Gaz et Électriques

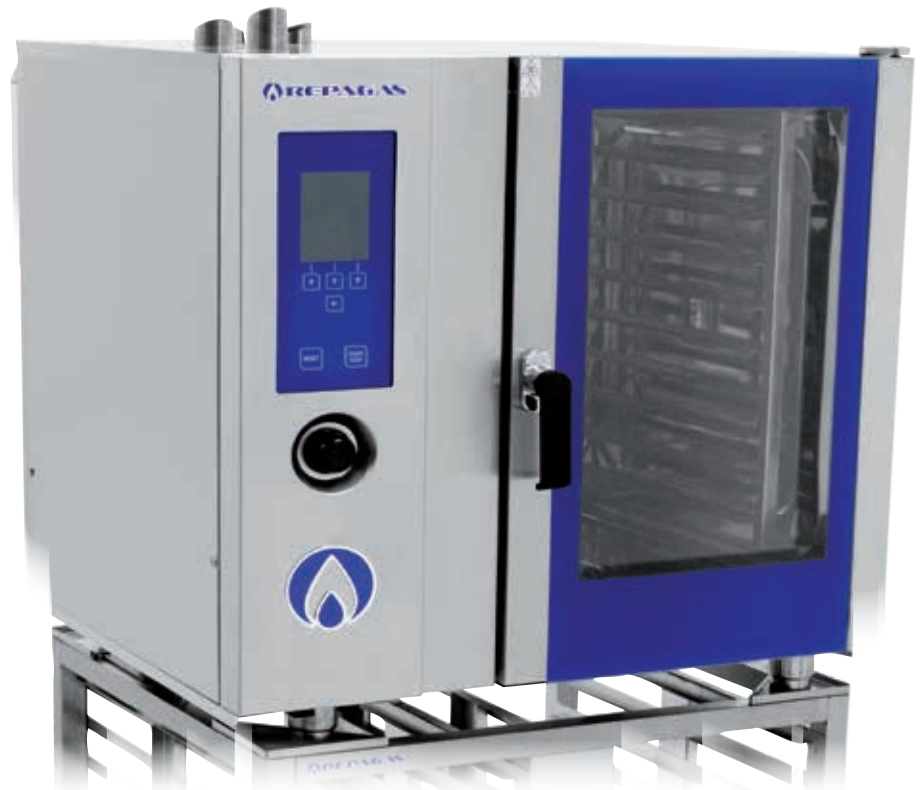
- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1 et GN 2/1.
- Modèles à gaz: chauffe indirecte par échangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L avec brûleurs soufflés avec niveau d'émission modulable et contrôle électronique de la flamme avec processeur d'autodiagnostic, réarmement automatique.
- Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène de la chambre
- Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- Structure porte-plats extractible.
- Déflecteur de séparation entre enceinte de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage
- Porte avec blocage à deux positions d'arrêt 90° et 130 °C, double vitrage trempé avec paroi interne ouvrante. Vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit pour droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Degré de protection IPX5.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.
- Pieds réglables en hauteur revêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

# OVENS / FOURS / ÖFEN



## Gas- und Elektroöfen

- Polierter Garraum aus Edelstahl AISI 304, mit Dach und Boden aus Edelstahl AISI 316L (1,2 mm) und abgerundeten Ecken ohne Fugen, kompatibel mit GN 1/1, GN 2/1.
- Gasmodelle: Indirekter Wärmetauscher aus AISI 310S und AISI 316L Edelstahl, Gas-Gebläseburner mit Modulationsgrad und Flammenüberwachung mit elektronischem Prozessor zur Selbstdiagnose und automatischer Rücksetzung.
- Elektrische Modelle: Direkter Wärmetauscher in der Kammer mit gepanzertem Incoloy 800-Widerstandsdraht.
- Kochventilator und Dampferzeuger aus AISI 316L-Stahl.
- Halogenbeleuchtung des Garraums
- Bedienfeld durch 5 mm gehärtetes Glas geschützt
- Abnehmbare Tabletthalter.
- Deflektor Panel zwischen Garraum und Wärmetauscher mit aufklappbarer Öffnung für Wartung und Reinigung.
- Tür mit Zwischenanschlag bei 90° und 130° und doppelt gehärtetem Glas (6 mm) mit offener Luftkammer. Außenglas unter dem Emitter und abnehmbares Innenglas.
- Wärmedämmung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlenschutzsperre.
- Komfortabler Griff für Rechts- und Linkshänder.
- Hochfeste Silikon-Türdichtung mit doppelter Wärmebeständigkeitslinie.
- Sammel- und Ablaufbecken für Kondensationsflüssigkeiten.
- Technisches Fach mit Zwangskühlung und einfachem Zugang zu den Bedienelementen auf der linken Seite.
- Zwangskühlung möglich, einfachem Zugang zu den Bedienelementen auf der linken und vorderen Seite.
- Schutzart IPX5.
- Abluftkammer mit Rückflussventil für Gerüche und Flüssigkeiten mit T-Anschluss an belüftete Verbindung.
- Höhenverstellbare Füße mit AISI 304-Stahl beschichtet.
- Bei den Modellen 2011 und 2021 wird eine Box unter dem Ofen empfohlen.



# HORNOS a Gas y Eléctricos



# Gas and Electric OVENS

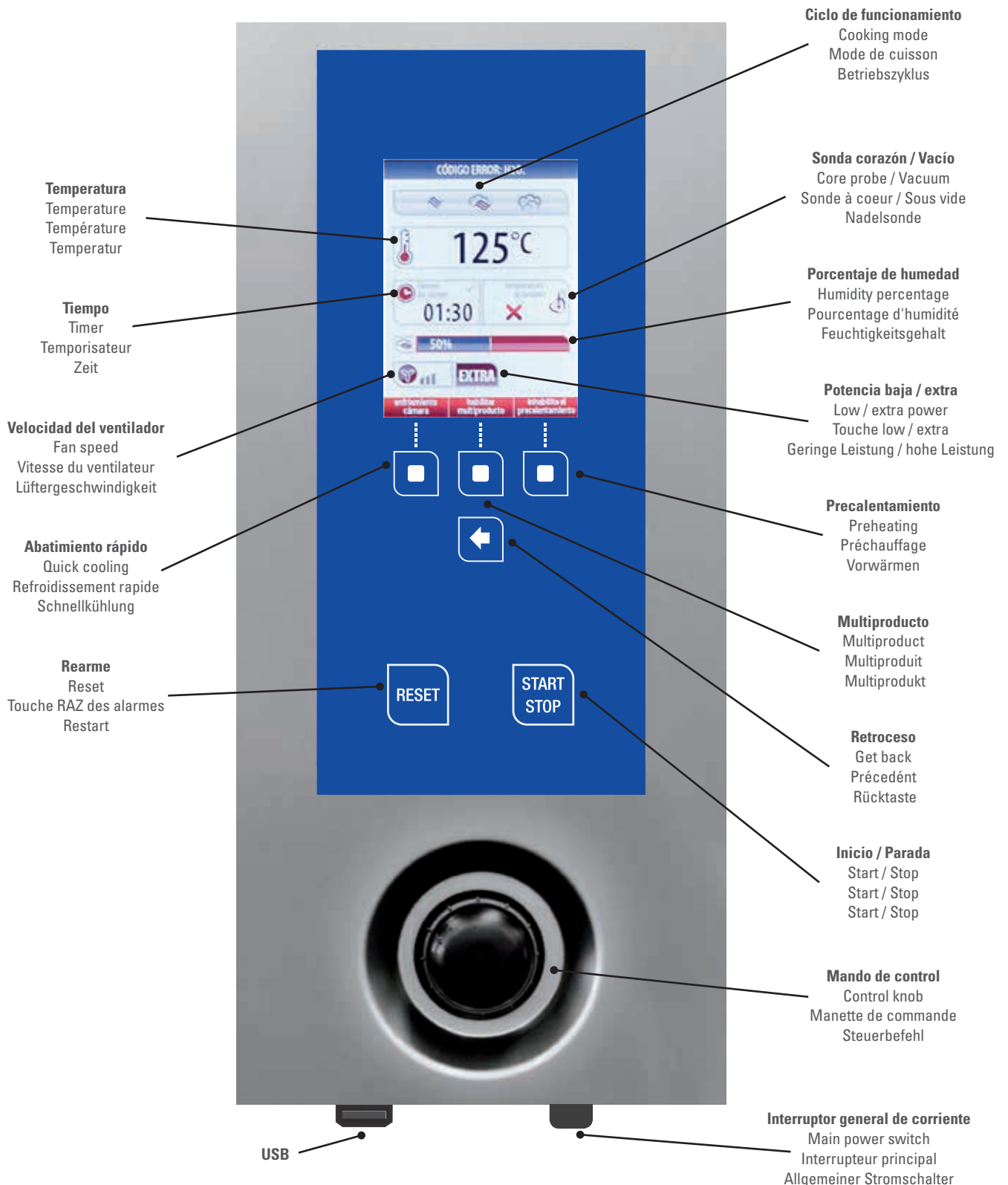
Descripción /Description /Description /Descrição		Descripción /Description /Description /Descrição	
<b>Función de ahorro energético ECO en cocción</b> ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode cuisson / ECO Energiesparfunktion beim Garen		<b>6 Velocidades de ventilador MFC con función estática</b> MCF 6 fan-speeds with static function / 6 vitesses de ventilation MFC dont une fonction statique / 6 MFC-Lüfterstufen mit statischer Funktion	
<b>Función de ahorro energético ECO en lavado</b> ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / ECO Energiesparfunktion im Waschprozess		<b>Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador</b> AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbsteinspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters.	
<b>Función extra-potencia PLUS</b> PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Besonders starke PLUS-Funktion		<b>Mandos digitales</b> Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente	
<b>Función modulación potencia APM</b> APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / APM-Leistungsmodulationsfunktion		<b>Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos</b> Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Datenauswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung	
<b>Lavado automático de triple efecto higienizante TAS</b> TAS automatic washing with triple-action sanitizing effect / Nettoyage automatique à triple effets hygiénisants TAS / Automatisiertes TAS Waschprogramm mit dreifach desinfizierender Wirkung		<b>Display gráfico interactivo EVC</b> EVC interactive graphic display / Ecran interactif EVC / Interaktives EVC-Display	
<b>Lavado automático ADC</b> ADC automatic washing drain / Lavage automatique de la vidange ADC / Automatische Waschfunktion ADC		<b>Selección de hora de encendido</b> Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Startzeitauswahl	
<b>Enjuague largo TMC y breve Splash</b> TMC long rinsing and Splash short rinsing / Cycles de rinçage long TMC et bref Splash / Lange TMC-Spülung mit kurzem Druckstoß		<b>Pre calentamiento y enfriamiento automáticos</b> Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	
<b>Cocción automática/librería de procesos de cocción</b> Automatic cooking- cooking process library / Cuissons automatiques-Bibliothèque processus de cuisson / Automatische Garung / Kochprozessbibliothek		<b>Inyección manual de vapor</b> Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampfinjektion	
<b>Función Multiproducto</b> Multiproduct function / Fonction Multiproduit / Multiproduktfunktion		<b>Programación °C o °F</b> Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius- oder Fahrenheit-Anzeige.	
<b>Función visión recetas con fotos</b> Viewing function of recipes with pictures / Fonction de visualisation de recettes avec photos / Rezeptbibliothek mit Fotos		<b>Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento</b> Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Fehlfunktionsalarmen.	
<b>Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción</b> Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnées et en cours de cuisson / Anzeige der programmierten Parameter und Garprozesse		<b>Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores</b> Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampfkonensator.	
<b>Sonda cocción multipoint a densidad progresiva PDP</b> PDP multi-point temperature core probe with progressive density / Sonde à coeur multipoints PDP à densité progressive / Progressive Mehrpunktkochsonde PDP		<b>Protección agua IPX5</b> IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	
<b>Sonda cocción en vacío KSFMS</b> KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS		<b>Puerta con doble cristal templado abatible</b> Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	
<b>Vapor baja temperatura y Vapor recalentado</b> Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampfwiiedererhitzung		<b>Puerta con bloqueo intermedio de apertura</b> Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Tür mit Öffnungsverriegelung	
<b>Control directo de la humedad en cocción DCR</b> DCR direct humidity control while cooking / Contrôle direct de l'humidité durant la cuisson DCR / Controllo directo de humidade em cozedura DCR		<b>Iluminación de la cámara con luz halógena</b> Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht.	
<b>Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión</b> AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck		<b>Ducha de lavado y filtro de grasas</b> Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter.	
<b>Sistema generación vapor RDC</b> RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC		<b>Detergentes</b> Cleansing products / Produits détergent d'entretien / Reinigungsmittel	
<b>Programas predefinidos</b> Preset programs / Programmes pré-réglés / Vordefinierte Programme		<b>Estructuras porta bandejas extraíbles</b> Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Tablethalter	
<b>Función Salvacocción</b> Saving function for personalised cooking / Fonction de sauvegarde-cuisson / Salvacocción Funktion		<b>Patas 150 mm/h, regulables en altura</b> Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	
		<b>Datos para la asistencia técnica</b> Technical assistance information / Données service technique / Daten für technische Unterstützung	

De serie / Standard / Série / De série

Opcional / Optional / En option / Opcional

De serie / Standard / Série / De série

Opcional / Optional / En option / Opcional





## Equipamiento de seguridad & características funcionales Safety equipment & functional features Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles Sicherheitsausrüstung und Funktionsmerkmale

- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
  - Micro interruptor magnético de la puerta.
  - Alarmas de bloqueo de motor, quemador; falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento ó interrupción en el lavado.
  - Función enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
  - Horno combinado multifunción con mandos digitales y display grafico en color de elevada visibilidad EVC, interfaz interactiva.
  - Convección de 30 °C a 300 °C y % de humedad de 0 a 100.
  - Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
  - Vapor de 30 °C a 125 °C.
  - Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.
  - Funciones de cocción guiadas.
- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
  - Magnetic door micro-switch.
  - Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction and washing cycle stoppage alarms.
  - Automatic cooling function of the cooking chamber with closed door
  - Multi-Function Combi Oven with digital controls, EVC colour graphic display and interactive interface.
  - Convection from 30 °C to 300 °C and % humidity from 0 to 100.
  - Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90.
  - Steam from 30 °C to 125 °C.
  - Pre-setting for remote control of power peaks.
  - Cooking assisted functions.
- Protection thermique et thermostats de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
  - Micro-contact de porte magnétique.
  - Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz. Alarmes de dysfonctionnement du système de lavage ou d'un nettoyage interrompu.
  - Opération de refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
  - Four mixte multi-fonctions avec commandes digitales et écran en couleurs haute visibilité EVC, avec interface interactive.
  - Air pulsé de 30 °C à 300 °C et dosage humidité de 0 à 100.
  - Mixte da 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90.
  - Vapeur de 30 °C à 125 °C.
  - Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.
  - Fonctions de cuisson guides.
- Thermo- und Sicherheitsthermostate verbunden mit entsprechenden Alarmen für Motor / Lüfter, Garraum und Steuerkarte.
  - Magnetischer Türmikroschalter.
  - Motorblockalarme, Brenner; Wasser- und Gasmangel. Alarm wegen Fehlfunktion oder Waschunterbrechung.
  - Automatische Kühlfunktion des Garraums bei geschlossener Tür.
  - Kombiniertes Multifunktionsofen mit digitalen Bedienelementen und Farbdisplay mit hoher Sichtbarkeit EVC, interaktive Schnittstelle.
  - Konvektion von 30 °C bis 300 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.
  - Gemischt von 10 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.
  - Dampftemperatur von 30 °C bis 125 °C.
  - Prädisposition von Leistungsspitzen der Fernsteuerung.
  - Kochfunktionsassistent.

STAR LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis(€)
<b>Eléctricos / Electric / Électriques / Elektrisch</b>		
HE-611/3	208 V III + T 60	1.180
HE-1011/3	208 V III + T 60	1.482
HE-1221/3	480 V III + T 60	1.955
HE-1221/3	220 V III + T 50-60	1.918
HE-1221/3	208 V III + T 60	2.012
HE-2011/3	208 V III + T 60	2.012
HE-2021/3	480 V III + T 60	2.116
HE-2021/3	220 V III + T 50-60	2.095

STAR LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
<b>GAS / GAS / GAZ / GAS</b>		
HG-611/3	220 V I + N + T 60	62
HG-1011/3	220 V I + N + T 60	62
HG-1221/3	220 V I + N + T 60	62
HG-2011/3	220 V I + N + T 60	124
HG-2021/3	220 V I + N + T 60	124



# FOURS à Gaz et Électriques



# Gas- und Elektroöfen



HE-611/3

HG-611/3



HE-1011/3

HG-1011/3

HE-611/3

HG-611/3

HE-1011/3

HG-1011/3

Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 37 mbar.

<b>Dimensiones equipo</b>	<b>Equipment dimensions</b>	<b>Dimensions de l'équipement</b>	<b>Geräteabmessungen</b>	<b>(mm)</b>	920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975	
<b>Capacidad</b>	<b>Capacity</b>	<b>Capacité</b>	<b>Kapazität</b>	<b>GN</b>	6 – GN 1/1	6 – GN 1/1	10 – GN 1/1	10 – GN 1/1	
<b>Potencia</b>	<b>Power</b>	<b>Puissance</b>	<b>Potenz</b>	<b>(kw)</b>	10.10	13.50	17.30	19.50	
<b>Consumos</b>	<b>Consumptions</b>	<b>Consommations</b>	<b>Verbrauch</b>	<b>GLP Kg/h</b>	–	1.05	–	1.55	
				<b>GN Nm<sup>3</sup>/h</b>	–	1.43	–	2.06	
<b>Voltaje</b>	<b>Voltage</b>	<b>Tension</b>	<b>Spannung</b>	<b>V. / Hz</b>	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	
<b>Dimensiones con embalaje</b>	<b>Packaging dimensions</b>	<b>Dimensions avec emballage</b>	<b>Abmessungen mit Verpackung</b>	<b>(mm)</b>	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	970 × 1.000 × 1.250	970 × 1.000 × 1.250	
<b>Volumen</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	<b>Volumen</b>	<b>(m<sup>3</sup>)</b>	0.98	0.98	1.21	1.21	
<b>Peso bruto</b>	<b>Gross weight</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Bruttogewicht</b>	<b>(kg)</b>	170	195	208	225	
<b>Peso neto</b>	<b>Net weight</b>	<b>Poids net</b>	<b>Nettogewicht</b>	<b>(kg)</b>	160	185	198	213	
<b>Precio</b>	<b>Price</b>	<b>Prix</b>	<b>Preis</b>	<b>(€)</b>	10.750	12.955	14.395	15.775	

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 264

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

# HORNOS a Gas y Eléctricos



# Gas and Electric OVENS



HE-1221/3

HG-1221/3

Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 37 mbar.

HE-1221/3



HG-1221/3



<b>Dimensiones equipo</b>	<b>Equipment dimensions</b>	<b>Dimensions de l'équipement</b>	<b>Geräteabmessungen</b>	<b>(mm)</b>	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197	
<b>Capacidad</b>	<b>Capacity</b>	<b>Capacité</b>	<b>Kapazität</b>	<b>GN</b>	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	
<b>Potencia</b>	<b>Power</b>	<b>Puissance</b>	<b>Potenz</b>	<b>(kw)</b>	27.50	32.50	
<b>Consumos</b>	<b>Consumptions</b>	<b>Consommations</b>	<b>Verbrauch</b>	<b>GLP Kg/h</b>	–	2.49	
				<b>GN Nm<sup>3</sup>/h</b>	–	3.39	
<b>Voltaje</b>	<b>Voltage</b>	<b>Tension</b>	<b>Spannung</b>	<b>V. / Hz</b>	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	
<b>Dimensiones con embalaje</b>	<b>Packaging dimensions</b>	<b>Dimensions avec emballage</b>	<b>Abmessungen mit Verpackung</b>	<b>(mm)</b>	1.300 × 1.100 × 1.410	1.300 × 1.100 × 1.410	
<b>Volumen</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	<b>Volumen</b>	<b>(m<sup>3</sup>)</b>	2.03	2.03	
<b>Peso bruto</b>	<b>Gross weight</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Bruttogewicht</b>	<b>(kg)</b>	285	300	
<b>Peso neto</b>	<b>Net weight</b>	<b>Poids net</b>	<b>Nettogewicht</b>	<b>(kg)</b>	245	260	
<b>Precio</b>	<b>Price</b>	<b>Prix</b>	<b>Preis</b>	<b>(€)</b>	<b>18.550</b>	<b>22.095</b>	

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 264

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

# FOURS à Gaz et Électriques



# Gas- und Elektroöfen



HE-2011/3

HG-2011/3



HE-2021/3

HG-2021/3

Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 37 mbar.

<b>Dimensiones equipo</b>	<b>Equipment dimensions</b>	<b>Dimensions de l'équipement</b>	<b>Geräteabmessungen</b>	<b>(mm)</b>	929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	
<b>Capacidad</b>	<b>Capacity</b>	<b>Capacité</b>	<b>Kapazität</b>	<b>GN</b>	20 – GN 1/1	20 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	
<b>Potencia</b>	<b>Power</b>	<b>Puissance</b>	<b>Potenz</b>	<b>(kw)</b>	34.30	37.00	55.50	55.00	
<b>Consumos</b>	<b>Consumptions</b>	<b>Consommations</b>	<b>Verbrauch</b>	<b>GLP Kg/h</b>	–	3.11	–	4.43	
				<b>GN Nm³/h</b>	–	4.23	–	5.82	
<b>Voltaje</b>	<b>Voltage</b>	<b>Tension</b>	<b>Spannung</b>	<b>V. / Hz</b>	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V. I+N+T 50	
<b>Dimensiones con embalaje</b>	<b>Packaging dimensions</b>	<b>Dimensions avec emballage</b>	<b>Abmessungen mit Verpackung</b>	<b>(mm)</b>	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	
<b>Volumen</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	<b>Volumen</b>	<b>(m³)</b>	2.07	2.07	2.30	2.30	
<b>Peso bruto</b>	<b>Gross weight</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Bruttogewicht</b>	<b>(kg)</b>	365	385	449	472	
<b>Peso neto</b>	<b>Net weight</b>	<b>Poids net</b>	<b>Nettogewicht</b>	<b>(kg)</b>	340	360	439	452	
<b>Precio</b>	<b>Price</b>	<b>Prix</b>	<b>Preis</b>	<b>(€)</b>	23.865	26.790	32.235	35.745	

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 264

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

# Hornos Convección Eléctricos Serie SNACK

La más amplia gama de hornos para gastronomía, panadería y pastelería

- Mandos analógicos
- Modelos con o sin inversión de giro
- Modelos con y sin humidificador
- Modelo Maxi Plus - Barras hasta 53 cm.
- Apertura puerta batiente o lateral
- Diferentes capacidades:
  - 4 bandejas 44 X 31,5
  - 4 bandejas 48 X 34
  - 4 GN 1/1
- Puerta con doble cristal
- Luz interior



Mod. Maxi-Plus

## Todo tipo de cocciones



	<b>PVP</b>
Star 2 .....	620 €
Maxi Plus .....	695 €
Maxi Plus + Grill .....	875 €
Maxi Plus PL .....	875 €





Mod. Star 2



Mod. Maxi-Plus PL



Mod. Maxi-Plus

MODELO	Star-2	Maxi Plus	Maxi Plus + Grill	Maxi Plus PL
Dimensiones Ext.	595 x 560 x 575	686 x 665 x 580	686 x 665 x 580	686 x 665 x 580
Dimensiones Int..	460 x 374 x 353	560 x 420 x 370	560 x 420 x 370	560 x 420 x 370
Potencia (kw)	3,1	3,7	3,7 (+2)	3,7
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Humidificador	NO	NO	NO	NO
Dimens. Bandejas	440 x 315	480 x 340 o GN1/1	480 x 340 o GN1/1	480 x 340 o GN1/1
Núm. Bandejas	4	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)
Dotación	4	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)
Apertura puerta	Batiente	Batiente	Batiente	Lateral
Nº motores/Ventila.	2	2	2	2
Acabado interior	Esmaltado	Inox	Inox	Inox
Inversión de giro	NO	NO	NO	NO
Gratinador	NO	NO	SI	NO



# Hornos Convección Eléctricos Serie 60x40 o GN1/1



Mod.  
Tandem 4 PL

- Mandos analógicos o electrónicos
- Modelos con o sin inversión de giro
- Modelos con y sin humidificador
- Apertura puerta batiente o lateral
- Diferentes capacidades:
  - 4 bandejas 60 x 40
  - 4 GN 1/1
  - 6 bandejas 60 x 40
  - 6 GN 1/1

- Puerta con doble cristal
- Luz interior



Apertura Lateral



	<b>PVP</b>
Tandem 3 .....	1.115 €
Tandem 4 .....	1.275 €
Tandem 3 PL .....	1.295 €
Tandem 4 PL .....	1.460 €
Star 4 .....	1.495 €
411 3 + G .....	1.610 €
MKF 664 SP .....	2.660 €



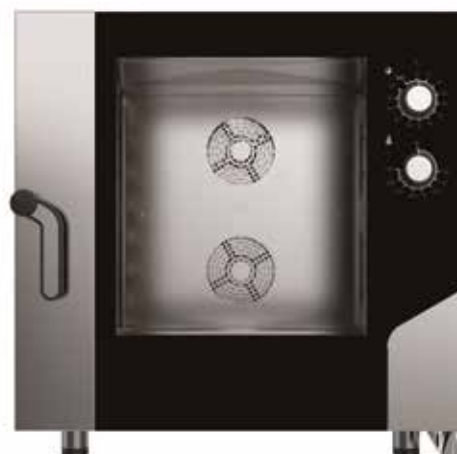
Mod. Tandem 3



Mod. 411 3 + Grill



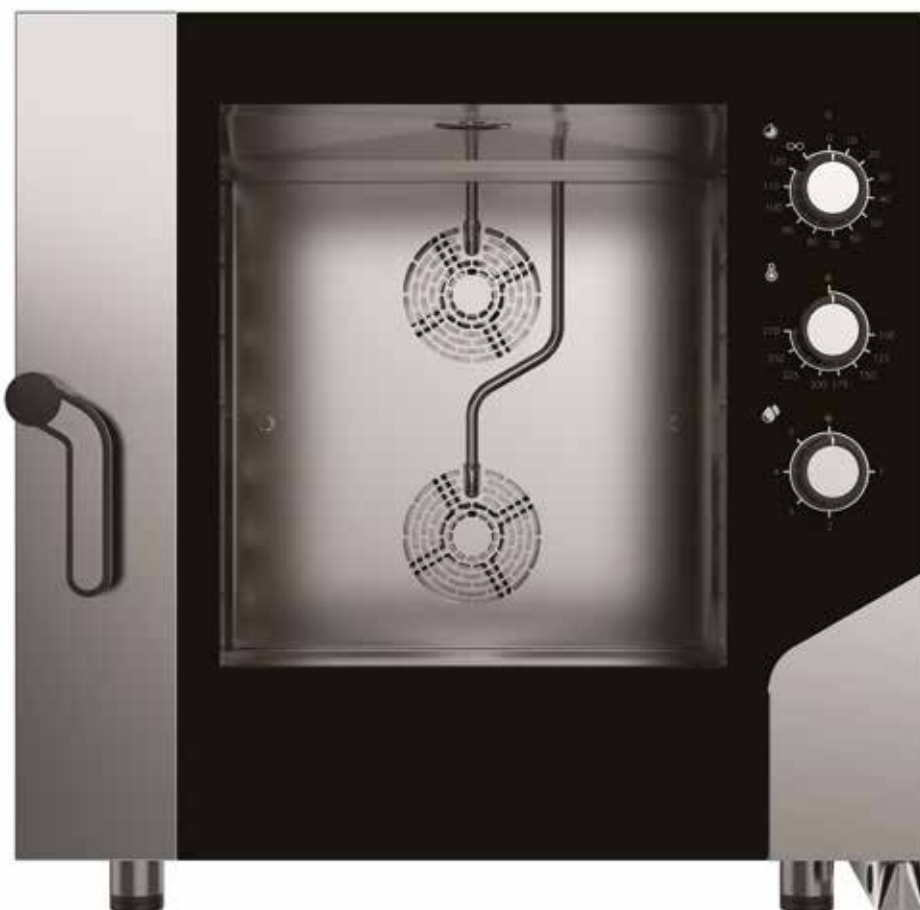
Mod. STAR 4



Mod. MKF 664 SP

MODELO	Tandem 3	Tandem 4	Tandem 3 PL	Tandem 4 PL	Star-4	411 3 + G	MKF 664 SP
Dimensiones Ext.	775 x 805 x 550	775 x 805 x 550	775 x 805 x 550	775 x 805 x 550	834 x 740 x 575	790 x 750 x 635	850 x 1041 x 850
Dimensiones Int..	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	700 x 460 x 360	670 x 485 x 380	
Potencia (kw)	3,7	5,4	3,7	5,4	6,3	5,2 (Grill 2,5)	10,4
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400 (1 x 230)	1 x 230	3 x 400 (1 x 230)	3 x 400	3 x 400 (1 x 230)	3 x 400
Humidificador	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO
Dimens. Bandejas	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400 o GN 1/1	600 x 400
Núm. Bandejas	3	4	3	4	4	4	6
Dotación	2	2	2	2	2	2	2
Apertura puerta	Batiente	Batiente	Lateral	Lateral	Batiente	Batiente	Lateral
Nº motores/Ventila.	1	1	1	1	2	2	2
Acabado interior	Inox	Inox	Inox	Inox	Esmaltado	Inox	Inox
Inversión de giro	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI
Gratinador	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO
Panel de mandos	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Analógico	Analógico	Analógico

# Hornos Convección + Vapor Eléctricos y a Gas



Mod. MKF 616 S

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta apertura lateral, con doble cristal templado
- Motor ventilador centrífugo con inversión de giro
- Potentes quemadores con dispositivo electrónico de control (modelos a gas)
- Mando manual de salida vahos
- Luz interior
- Dotación: 2 bandejas 60x40 ó 1 parrilla G N 1/1
- Vapor directo / Humidificador manual (Mod. 900G)

	<b>PVP</b>
<b>Modelos eléctricos</b>	
MKF 616 S .....	3.170 €
MKF 1016 S .....	4.390 €
<b>Modelos a gas</b>	
KF 1001 G .....	3.170 €
MKF 616 GS.....	4.795 €
MKF 1016 GS .....	5.230 €
Kit Superponer .....	400 €



Mod. MKF 616 GS



Mod. MKF 1016 GS



Mod. KF 1001 G



Detalle Puerta y Guías KF 1001 G

MODELO	MKF 616 S	MKF 1016 S	KF 1001 G	MKF 616 GS	MKF 1016 GS
Dimensiones Ext.	850 x 1041 x 850	850 x 1041 x 1130	960 x 760 x 740	951 x 1041 x 850	850 x 1041 x 1231
Potencia (kw)	10,4	15,4	8 Kw (gas)	13,5 Kw (gas)	18 Kw (gas)
Voltaje (v)	3 x 400 + N - 50Hz	3 x 400 + N - 50Hz	1 x 230 v	1 x 230 v	1 x 230 v
Vapor	Directo - 5 posiciones	Directo - 5 posiciones	Humidificador manual	Directo - 5 posiciones	Directo - 5 posiciones
Dimens. Bandejas	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1
Núm. Bandejas	6	10	4 / 5	6	10
Dotación	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas
Paso guía	80	80		80	80
Alimentación	Eléctrico	Eléctrico	Gas	Gas	Gas
Nº motores/Ventila.	2	3	1	2	3
Acabado interior	Inox 304	Inox 304	Inox 304	Inox 304	Inox 304
Inversión de giro	SI	SI	SI	SI	SI
Peso	108 Kg	140 Kg	92 Kg	123 Kg	150 Kg



# HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-750 GRILL



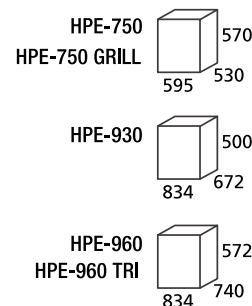
HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	736
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50	1.029
HPE-930	3	600x400	NO	3500	-	50	230/50	1.313
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50	1.567
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/III/50	1.627

PORTES PAGADOS



## dotación

### DESCRIPCIÓN

3 bandejas planas en modelo HPE-930

4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

## Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.
- Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50º/300ºC.







# FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64

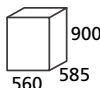
## FERMENTADORAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55	969
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	1.033
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	1.443
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78	1.602

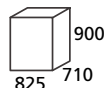
BANDEJAS NO INCLUIDAS

PORTES PAGADOS

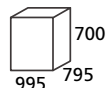
SV LM8T43



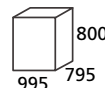
SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64



## Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

## SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SFAM5T + PT5TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.	1.129
SFAM10T + PT10TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.	976
SH885 PAST	Mesa soporte de horno con estructura para 6 bandejas 600x400mm. Dimensiones 850x850x700mm.	574

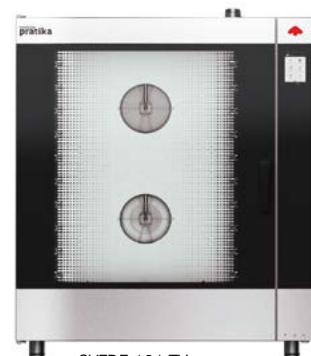
PORTES PAGADOS



# HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN

SVFDE 051 V  
SVFDG 051 VSVFDE 101 V  
SVFDG 101 V

SVFDE 051 TV

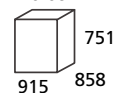
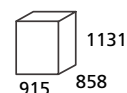


SVFDE 101 TV

## ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	110	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	4.259
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	148	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	5.521
SVFDG 051 V	GAS	113	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	6.592
SVFDG 101 V	GAS	139	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	6.994

PORTES PAGADOS

SVFDE 051 TV  
SVFDG 051 TVSVFDE 101 TV  
SVFDG 101 TV

## DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	90,6	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	6.241
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	126,7	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	7.263
SVFDG 051 TV	GAS	90,6	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.437
SVFDG 101 TV	GAS	126,7	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	9.042

PORTES PAGADOS

**CAMBIO DE  
INYECTORES:  
+88 EUROS**

## accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	213
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).	462

**MODELOS TOUCH  
SCREEN DOTADOS  
DE Sonda DE PUNTO  
SIMPLE Y AUTO-LAVADO  
DE SERIE.**

## Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Modelos electromecánicos sólo con posibilidad de Kit de ducha con soporte.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Quemador atmosférico.
- Burlate de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzijs de serie.
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural. Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

### Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30° a 280°C.

CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE  
MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL  
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE

6 NIVELES DE POTENCIA  
6 POWER LEVELS  
6 NIVEAUX DE PUISSANCE

ALCANZAN SU PLENA POTENCIA MÁS RAPIDAMENTE QUE LOS MICROONDAS DOMESTICOS  
REACH THEIR FULL POWER MORE QUICKLY THAN DOMESTIC MICROWAVES.  
IL ATTEINT SA PLEINE PUISSANCE PLUS RAPIDEMENT QUE LES MICRO-ONDES MÉNAGERS

MI-05



APILABLES  
STACKABLE  
EMPILABLES

MI-20



PARA TRABAJAR INTESAMENTE DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO  
ARE DESIGNED TO WORK INTENSELY FOR LONG PERIODS OF TIME  
POUR TRAVAILLER INTENSÉMENT DURANT DE GRANDES PÉRIODES DE TEMPS

H-G3X  
BANDEJA 600x400 MM  
PANADERÍA



H-G4X  
BANDEJA 600x400 MM  
PANADERÍA



H-G2X  
BANDEJA 315x435 MM



DOBLE MAGNETRÓN DE PROYECCIÓN DESDE ARRIBA  
QUE GARANTIZA UNA COCCIÓN UNIFORME  
DUAL MAGNETRON TOP FEEDING MICROWAVE  
DISTRIBUTIONENSURES EVEN COOKING  
MAGNÉTRON A DOUBLE PROJECTION DEPUIS LE  
HAUT GARANTISSANT UNE CUISSON UNIFORME



SIN PLATO GIRATORIO PARA MAYOR CAPACIDAD  
WITHOUT TURNABLE FOR GREATER CAPACITY  
SANS PLATEAU TOURNANT POUR UNE MEILLEURE CAPACITÉ

MI-10



ZONA DE COCCIÓN GN2/3  
COOKING ZONE GN2/3  
ZONE DE CUISSON GN2/3

HORNOS MICROONDAS

TIPO	CAPACIDAD	CONTROL	TENSIÓN	POTENCIA	DIMENSIONES		PESO	
					EXTERIORES	INTERIORES		
MI-05	ELECTRICO	24 LI	MANUAL	230V - 50HZ	900 W	483X400X281	340X320X220	18KG
MI-10	ELECTRICO	26 LI	MANUAL	230V - 50HZ	1.100 W	514X380X295	330X310X200	18KG
MI-20	ELECTRICO	26 LI	MANUAL	230V - 50HZ	1.500 W	464X559X372	370X370X200	32KG

HORNOS APERTURA SUPERIOR

	Nº BANDEJAS	ACABADO	TENSIÓN	POTENCIA	TEMP. MAX	DIMENSIONES	BANDEJA	ALTURA BOCA	DOBLE PUERTA	TEMPORIZADOR	VENTILADORES	HUMIDIFICADOR	PESO
H-G2X	4	ACERO INOX	230V - 50HZ	2.7KW	300°C	595x530x570mm	315x435mm	70mm	SI	0-120MIN	2	NO	38KG
H-G3X	3	ACERO INOX	230V - 50HZ	3.5KW	300°C	835x765x500mm	600x400mm	80mm	SI	0-120MIN	2	NO	50KG
H-G4X	4	ACERO INOX	230V - 50HZ	6.5KW	300°C	835x765x570mm	600x400mm	80mm	SI	0-120MIN	2	SI	67KG

# HORNOS DE CONVECCIÓN

## COCCIÓN HOMOGÉNEA, MÁXIMA FIABILIDAD, SENCILLEZ DE USO

Diseño meticuloso, tecnología avanzada y los mejores materiales: los hornos de convección Smeg representan la respuesta ideal para la restauración rápida, supermercados y restaurantes.

La combinación del meticuloso diseño de la cámara de cocción y de la ventilación forzada, en las versiones con bandejas 600x400mm con inversión de giro, garantizan una distribución del calor rápida y uniforme para obtener la máxima velocidad y homogeneidad de cocción.

### SENCILLEZ DE USO

La sencillez de uso está garantizada por una interfaz simple e intuitiva que facilita el empleo en cualquier ambiente y para cualquier tipo de usuario reduciendo i tempi di istruzione al nuovo personale ed evitando errori.

### UNIFORMIDAD DE COCCIÓN

Los hornos de convección Smeg garantizan una perfecta uniformidad y una excelente calidad de cocción en cualquier condición de carga. Una serie de características técnicas y de diseño, entre ellas la conformación de la cámara de cocción y el empleo de los deflectores perfilados, hacen que este horno sea adecuado tanto para la regeneración de alimentos congelados como para la cocción de alimentos frescos.

### VARIEDAD DE MODELOS

Los hornos de 90 cm son disponibles en diferentes versiones con diferentes capacidades:

3,4, 6 y 10 bandejas 600x400 mm. Permiten satisfacer cada necesidad de producción manteniendo consumos reducidos y prestaciones elevadas.

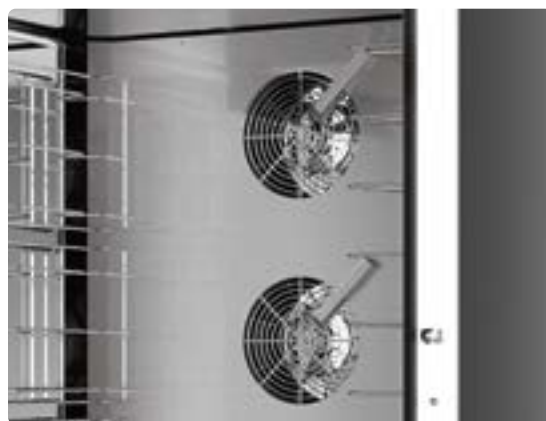
Los modelos de 60 cm para bandejas de 435x320 mm ofrecen, en espacios reducidos, funcionalidad y prestaciones elevadas. Gracias a un diseño refinado y a su fácil instalación pueden ser utilizados también en la contra barra de los locales





### **SISTEMA DE HUMIDIFICACIÓN**

En los hornos con sistema de humidificación la cocción se realiza combinando la termo ventilación con el vapor generado mediante inyección directa de agua en los ventiladores. Esta función permite una gran flexibilidad de uso con un importante ahorro de tiempo y optimizando las bajadas de peso y manteniendo inalteradas la calidad nutricional de los alimentos.



### **ABERTURA LATERAL**

Hay algunos modelos de hornos con la puerta lateral. Esto facilita la carga y descarga de las bandejas. La abertura de doble cierre facilita la salida del calor y del vapor aumentando su confort.

### **TIEMPO RÁPIDO DE OBTENCIÓN Y RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA**

A través del empleo de ventiladores más grandes y de una adecuada potencia de las resistencias, el precalentamiento del horno vacío y la recuperación de la temperatura a plena carga se efectúan en muy poco tiempo.





## HORNO DE CONVECCIÓN

### ALFA43X - 4 bandejas 435x320mm



## CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción esmaltada
- Regulación manual del termostato y del temporizador
- Puerta fría de doble vidrio, totalmente abatible
- 1 ventilador
- Patas regulables

## FUNCIONES DE COCCIÓN



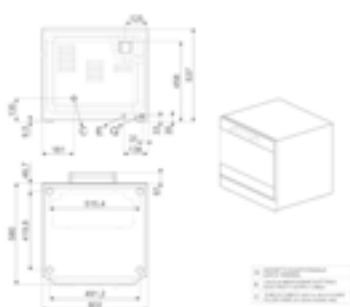
## ACCESORIOS EN DOTACIÓN



**3820**

4 bandejas de aluminio planas

	<b>ALFA43X</b>	<b>760,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	602x584x537 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	4 bandejas 435x320mm	
Apertura puerta	Basculante	
Panel de control	Electromecánico	
Distancia entre las bandejas	80mm	
Regulación termostato	50 - 250°C	
Regulación temporizador	1 - 60' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	230V 1N 50Hz / 3,0 Kw	



- HORNO DE CONVECCIÓN
- Humidificado con grill
- ALFA43GH - 4 bandejas 435x320mm



## ■ CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción esmaltada
- Regulación manual del termostato y del temporizador
- Puerta fría de doble vidrio, totalmente abatible
- 1 ventilador
- Sistema de humidificación directa
- Regulación manual de la humedad a través del adecuado mando giratorio
- Conexión a la red de agua con boquilla con rosca de 3/4 colocada en la parte posterior
- Patas regulables

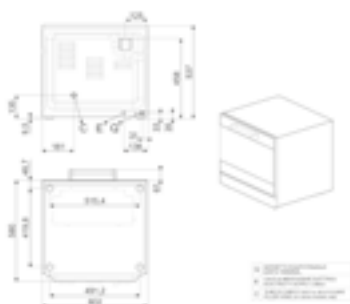
## ■ FUNCIONES DE COCCIÓN



## ■ ACCESORIOS EN DOTACIÓN

- 2 bandejas de aluminio planas
- 2 parrillas de aluminio planas

	<b>ALFA43GH</b>	<b>1.005,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	602x584x537 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	4 bandejas 435x320mm	
Apertura puerta	Basculante	
Panel de control	Electromecánico	
Distancia entre las bandejas	80mm	
Regulación termostato	50 - 250°C	
Regulación temporizador	1 - 60' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	230V 1N 50Hz / 3,0 kW	



- HORNO DE CONVECCIÓN
- Electrónico
- ALFA43XE - 4 bandejas 435x320mm



## ■ FUNCIONES DE COCCIÓN



## ■ CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción esmaltada
- Funcionamiento totalmente electrónico
- Puerta fría de doble vidrio, totalmente abatible
- 1 ventilador
- Pantalla para la visualización y la regulación de los parámetros de cocción
- 40 programas modificables con función de precalentamiento
- Botón START y STOP para comenzar y terminar la cocción y ajustar parámetros
- Mando giratorio 'turn & push' para la selección de los programas y de los parámetros de cocción
- Función de precalentamiento con inicio diferido
- Ciclo de enfriamiento rápido
- Patas regulables

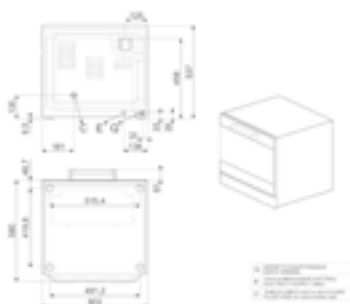
## ■ ACCESORIOS EN DOTACIÓN



### 3820

4 bandejas de aluminio planas

	ALFA43XE	1.025,00 €
Dimensiones (AxPxH)	602x584x537 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	4 bandejas 435x320mm	
Apertura puerta	Basculante	
Panel de control	Electrónico	
Distancia entre las bandejas	80mm	
Regulación termostato	50 - 280°C	
Regulación temporizador	1 - 99' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	230V 1N 50Hz / 3,0 kW	



## HORNO DE CONVECCIÓN

Electrónico humidificado

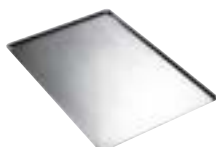
**ALFA43XEH** - 4 bandejas 435x320mm



### FUNCIONES DE COCCIÓN



### ACCESORIOS EN DOTACIÓN



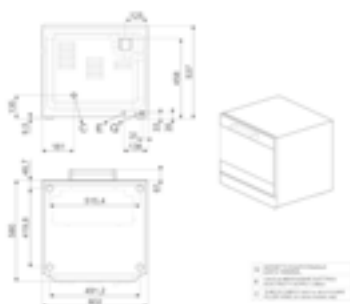
**3820**

4 bandejas de aluminio planas

### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción esmaltada
- Funcionamiento totalmente electrónico
- Puerta fría de doble vidrio, totalmente abatible
- 1 ventilador
- Pantalla para la visualización y la regulación de los parámetros de cocción
- 40 programas modificables con función de precalentamiento
- Botón START y STOP para comenzar y terminar la cocción y ajustar parámetros
- Mando giratorio 'turn & push' para la selección de los programas y de los parámetros de cocción
- Sistema de humidificación directa
- 3 niveles de humedad automática seleccionables y la posibilidad de ajuste manual
- Conexión a la red de agua con boquilla con rosca de 3/4 colocada en la parte posterior
- Función de precalentamiento con inicio diferido
- Ciclo de enfriamiento rápido
- Patas regulables

	<b>ALFA43XEH</b>	<b>1.135,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	602x584x537 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	4 bandejas 435x320mm	
Apertura puerta	Basculante	
Panel de control	Electrónico	
Distancia entre las bandejas	80mm	
Regulación termostato	50 - 280°C	
Regulación temporizador	1 - 99' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	230V 1N 50Hz / 3,0 kW	



## HORNO DE CONVECCIÓN



### ALFA310-1 Y ALFA310LP-2 - 3 bandejas 600x400mm o GN1/1 \*



### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción en acero inoxidable
- Puerta fría de doble vidrio, completamente abatible
- Regulación manual de termostato y del temporizador
- 1 ventilador con inversión de giro
- Patas regulables antideslizantes
- Interruptor de seguridad a la apertura de puerta
- Enfriamiento automático sistema de control

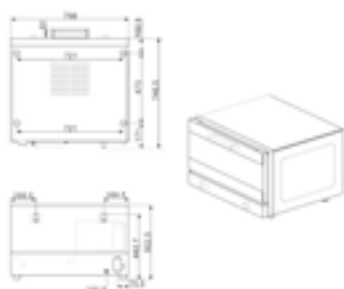


### FUNCIONES DE COCCIÓN



	<b>ALFA310-1</b>	<b>1.450,00 €</b>	<b>ALFA310LP-2</b>	<b>1.440,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	798x747x503 mm		798x747x503 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	3 bandejas 600x400mm o GN1/1*		3 bandejas 600x400mm o GN1/1*	
Apertura puerta	Basculante		Basculante	
Panel de control	Electromecánico		Electromecánico	
Distancia entre las bandejas	77mm		77mm	
Regulación termostato	60 - 280°C		60 - 280°C	
Regulación temporizador	1 - 60' + Manual		1 - 60' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	400V 3N 50Hz / 4,3 kW 230V 1N 50Hz / 4,3 kW		230V 1N 50Hz / 3,5 kW	

\* GN1/1 con profundidad mínima 20mm





## HORNO DE CONVECCIÓN

**ALFA410-2** - 4 bandejas 600x400mm o GN1/1 \*



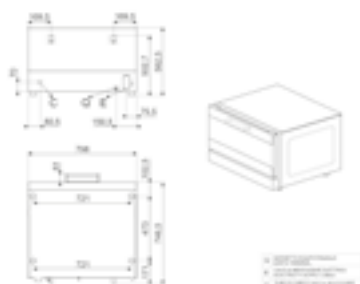
### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción en acero inoxidable
- Puerta fría de doble vidrio, completamente abatible
- Regulación manual de termostato y del temporizador
- 1 ventilador con inversión de giro
- Patas regulables antideslizantes
- Interruptor de seguridad a la apertura de puerta
- Enfriamiento automático sistema de control

### FUNCIONES DE COCCIÓN



	<b>ALFA410-2</b>	<b>1.570,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	798x747x563 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	4 bandejas 600x400mm o GN1/1*	
Apertura puerta	Basculante	
Panel de control	Electromecánico	
Distancia entre las bandejas	77mm	
Regulación termostato	60 - 280°C	
Regulación temporizador	1 - 60' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	400V 3N 50Hz / 5,3 kW 230V 1N 50Hz / 5,3 kW	



## HORNO DE CONVECCIÓN

Humidificado

**ALFA420H-2** - 4 bandejas 600x400mm o GN1/1 \*



## CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

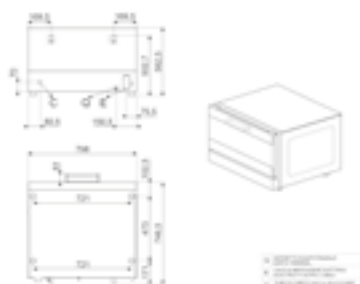
- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción en acero inoxidable
- Puerta fría de doble vidrio, completamente abatible
- Regulación manual de termostato y del temporizador
- 2 ventiladores con inversión de giro
- Sistema de humidificación directa
- Regulación manual de la humedad a través del adecuado mando giratorio
- Conexión a la red de agua con boquilla con rosca de 3/4 colocada en la parte posterior
- Patas regulables antideslizantes
- Interruptor de seguridad a la apertura de puerta
- Enfriamiento automático sistema de control

## FUNCIONES DE COCCIÓN



	<b>ALFA420H-2</b>	<b>1.750,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	798x747x563 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	4 bandejas 600x400mm o GN1/1*	
Apertura puerta	Basculante	
Panel de control	Electromecánico	
Distancia entre las bandejas	77mm	
Regulación termostato	50 - 270°C	
Regulación temporizador	1 - 60' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW	

\* GN1/1 con profundidad mínima 20mm



## HORNO DE CONVECCIÓN

Humidificado

**ALFA425H-2** - 4 bandejas 600x400mm o GN1/1 \*



### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

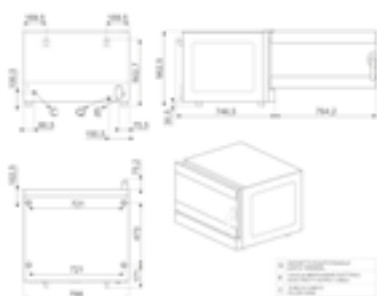
- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción en acero inoxidable
- Puerta fría de doble vidrio, abertura lateral
- Regulación manual de termostato y del temporizador
- 2 ventiladores con inversión de giro
- Sistema de humidificación directa
- Regulación manual de la humedad a través del adecuado mando giratorio
- Conexión a la red de agua con boquilla con rosca de 3/4 colocada en la parte posterior
- Patas regulables antideslizantes
- Interruptor de seguridad a la apertura de puerta
- Enfriamiento automático sistema de control

### FUNCIONES DE COCCIÓN



	<b>ALFA425H-2</b>	<b>1.860,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	798x747x563 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	4 bandejas 600x400mm o GN1/1*	
Apertura puerta	Lateral (bisagra izquierda)	
Panel de control	Electromecánico	
Distancia entre las bandejas	77mm	
Regulación termostato	50 - 270°C	
Regulación temporizador	1 - 60' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW	

\* GN1/1 con profundidad mínima 20mm



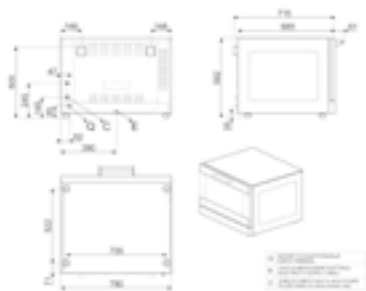
## HORNO DE CONVECCIÓN

Electrónico humidificado con grill

**ALFA144GH1** - 4 bandejas 600x400mm o GN1/1 \*



### FUNCIONES DE COCCIÓN



### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción de acero inoxidable
- Funcionamiento totalmente electrónico
- Puerta fría de doble vidrio, totalmente abatible
- 2 ventiladores con inversión de giro
- Sistema de humidificación directa
- 3 niveles de humedad automática seleccionables y la posibilidad de ajuste manual
- Conexión a la red de agua con boquilla con rosca de 3/4 colocada en la parte posterior
- Pantalla para la visualización y la regulación de los parámetros de cocción
- 40 programas modificables con función de precalentamiento
- Función de precalentamiento con inicio diferido
- Botón START y STOP para comenzar y terminar la cocción, arrancar ciclo de humidificación manual, ajustar parámetros
- Mando giratorio 'turn & push' para la selección de los programas y de los parámetros de cocción
- Ciclo de enfriamiento rápido
- Patas regulables
- Potencia máxima absorbida ajustable

### ACCESORIOS EN DOTACIÓN



**3925**

Kit reducción flujo de aire



**3999**

Kit para apilar 2 hornos

*Image for illustrative purposes*

	<b>ALFA144GH1</b>	<b>1.740,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	780x715x562 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	4 bandejas 600x400mm o GN1/1 *	
Apertura puerta	Basculante	
Panel de control	Electrónico	
Distancia entre las bandejas	77mm	
Regulación termostato	50 - 280°C	
Regulación temporizador	1 - 99' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 - 3,0 kW 230V 1N 50Hz / 5,5 - 3,0 kW	

\* GN1/1 con profundidad mínima 20mm





## HORNO DE CONVECCIÓN

Electrónico humidificado

**ALFA420EHDS y ALFA420EHT** - 4 bandejas 600x400mm o GN1/1 \*




## CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

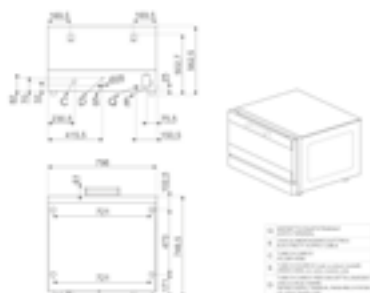
- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción de acero inoxidable
- Funcionamiento totalmente electrónico
- Puerta fría de doble vidrio, totalmente abatible
- 2 ventiladores con inversión de giro
- Pantalla para la visualización y la regulación de los parámetros de cocción
- 99 programas con 9 fases para cada uno
- 5 niveles de humidificación
- Control de velocidad de los ventiladores
- Conexión USB. para cargar recetas
- Sonda de corazón opcional 
- Sistema de lavado manual (modelos EHT) 
- Pre calentamiento automático
- Ciclo de enfriamiento rápido
- Patas regulables

## FUNCIONES DE COCCIÓN



	<b>ALFA420EHDS</b>	<b>2.300,00 €</b>	<b>ALFA420EHT</b>	<b>3.050,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	798x747x563 mm		798x747x563 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	4 bandejas 600x400mm o GN1/1*		4 bandejas 600x400mm o GN1/1*	
Apertura puerta	Basculante		Basculante	
Panel de control	Electrónico		Electrónico	
Distancia entre las bandejas	75 mm		75 mm	
Regulación termostato	50 - 280°C		50 - 280°C	
Regulación programación	1 - 99' + Manual		1 - 99' + Manual	
Sistema limpieza manual "con ducha"	-		 Integrado	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW		400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW	

\* GN1/1 con profundidad mínima 20mm





## HORNO DE CONVECCIÓN

Humidificado

**ALFA625H-2** - 6 bandejas 600x400mm o GN1/1 \*



### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

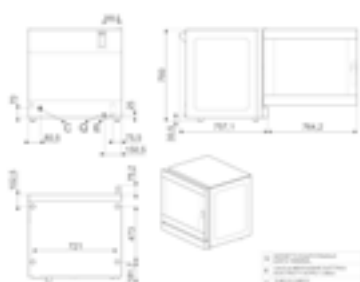
- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción de acero inoxidable
- Regulación manual de termostato y del temporizador
- Puerta fría de doble vidrio
- Apertura lateral de la puerta con bisagras a la izquierda
- Sistema de apertura puerta en dos tiempos para la evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 2 ventiladores con inversión de giro
- Sistema de humidificación directa en cada ventilador
- Regulación manual de la humidificación con específico mando
- Conexión a la red de agua con boquilla con rosca de 3/4 colocada en la parte posterior
- Patas regulables
- Interruptor de seguridad a la apertura de puerta
- Enfriamiento automático sistema de control

### FUNCIONES DE COCCIÓN



	<b>ALFA625H-2</b>	<b>3.345,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	798x757x793 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	6 bandejas 600x400 o GN 1/1 *	
Apertura puerta	Lateral (bisagra izquierda) <b>ALFA625HR-2</b> , bisagra derecha	
Panel de control	Electromecánico	
Distancia entre bandejas	75 mm	
Regulación termostato	50 – 270° C	
Regulación programación	1 – 60' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	400V 3N 50Hz / 11 kW	

\* GN1/1 con profundidad mínima 20mm





## HORNO DE CONVECCIÓN

Electrónico humidificado

**ALFA625EHDS y ALFA625EHT** - 6 bandejas 600x400 o GN1/1 \*




### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

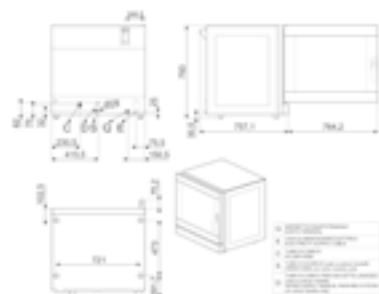
- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción de acero inoxidable
- Funcionamiento totalmente electrónico
- Puerta fría de doble vidrio
- Apertura lateral de la puerta con bisagras a la izquierda
- Sistema de apertura puerta en dos tiempos para la evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 2 ventiladores con inversión de giro
- Pantalla para la visualización y la regulación de los parámetros de cocción
- 99 programas con 9 fases para cada uno
- 5 niveles de humidificación
- Control de velocidad de los ventiladores
- Conexión USB. para cargar recetas
- Sonda de corazón opcional 
- Sistema de lavado manual (modelos EHT) 
- Pre calentamiento automático
- Ciclo de enfriamiento rápido
- Patas regulables

### FUNCIONES DE COCCIÓN



	<b>ALFA625EHDS</b>	<b>3.550,00 €</b>	<b>ALFA625EHT</b>	<b>4.090,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	798x757x793 mm		798x757x793 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	6 bandejas 600x400mm o GN1/1*		6 bandejas 600x400mm o GN1/1*	
Apertura puerta	Lateral (bisagra izquierda)		Lateral (bisagra izquierda)	
Panel de control	Electrónico		Electrónico	
Distancia entre las bandejas	75 mm		75 mm	
Regulación termostato	50 - 280°C		50 - 280°C	
Regulación programación	0 - 60' + Manual		0 - 60' + Manual	
Sistema limpieza manual "con ducha"	-		 Integrado	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	400V 3N 50Hz / 11 kW		400V 3N 50Hz / 11 kW	

\* GN1/1 con profundidad mínima 20mm



## HORNO DE CONVECCIÓN

Humidificado

**ALFA1035H-2** - 10 bandejas 600x400mm o GN1/1 \*



### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

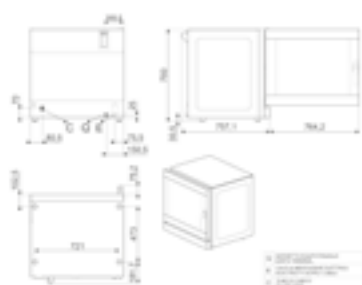
- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción de acero inoxidable
- Regulación manual de termostato y del temporizador
- Puerta fría de doble vidrio
- Apertura lateral de la puerta con bisagras a la izquierda
- Sistema de apertura puerta en dos tiempos para la evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 3 ventiladores con inversión de giro
- Sistema de humidificación directa en cada ventilador
- Regulación manual de la humidificación con específico mando
- Conexión a la red de agua con boquilla con rosca de 3/4 colocada en la parte posterior
- Mando giratorio de regulación desagüe vapor
- Patas regulables
- Interruptor de seguridad a la apertura de puerta
- Enfriamiento automático sistema de control

### FUNCIONES DE COCCIÓN



	<b>ALFA1035H-2</b>	<b>4.390,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	798x772x1100mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	10 bandejas 600x400 o GN 1/1*	
Apertura puerta	Lateral (bisagra izquierda) <b>ALFA1035HR-2</b> Lateral (bisagra derecha)	
Panel de control	Electromecánico	
Distancia entre bandejas	75 mm	
Regulación termostato	50 – 270° C	
Regulación temporizador	1 – 60' + Manual	
Alimentación eléctrica / Potencia absorbida	400V 3N 50Hz / 16 kW	

\* GN1/1 con profundidad mínima 20mm





## HORNO DE CONVECCIÓN

Electrónico humidificado

**ALFA1035EHDS y ALFA1035EHT- 10 bandejas 600x400mm o GN1/1 \***




### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

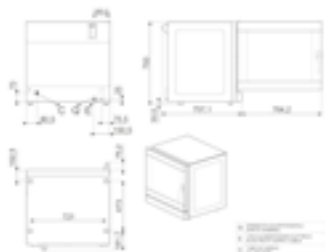
- Construido en acero inoxidable
- Cámara de cocción de acero inoxidable
- Funcionamiento totalmente electrónico
- Puerta fría de doble vidrio
- Apertura lateral de la puerta con bisagras a la izquierda
- Sistema de apertura puerta en dos tiempos para la evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 3 ventiladores con inversión de giro
- Pantalla para la visualización y la regulación de los parámetros de cocción
- 99 programas con 9 fases para cada uno
- 5 niveles de humidificación
- Control de velocidad de los ventiladores
- Conexión USB. para cargar recetas
- Sonda de corazón opcional 
- Sistema de lavado manual (modelos EHT) 
- Pre calentamiento automático
- Ciclo de enfriamiento rápido
- Patas regulables

### FUNCIONES DE COCCIÓN



	<b>ALFA1035EHDS</b>	<b>4.450,00 €</b>	<b>ALFA1035EHT</b>	<b>4.990,00 €</b>
Dimensiones (AxPxH)	798x772x1100 mm		798x772x1100 mm	
Capacidad y dimensiones bandejas	10 bandejas 600x400mm o GN1/1 *		10 bandejas 600x400mm o GN1/1 *	
Apertura puerta	Lateral (bisagra izquierda)		Lateral (bisagra izquierda)	
Panel de control	Electrónico		Electrónico	
Distancia entre las bandejas	75 mm		75 mm	
Regulación termostato	50 - 280°C		50 - 280°C	
Regulación programación	1 - 99' + Manual		 99' + Manual	
Sistema limpieza manual "con ducha"	-		Integrado	
Alimentación eléctrica	400V 3N 50Hz / 16 kW		400V 3N 50Hz / 16 kW	

\* GN1/1 con profundidad mínima 20mm



## ACCESORIOS

### Campana de acero inoxidable



Campana de condensación

**K425C**

**1.680,00 €**



Campana extractora

**K425**

**1.390,00 €**



Campana extractora alfa43

**K43X**

**740,00 €**

### Fermentadoras humidificadas



Fermentadora para hornos serie ALFA1035  
Temperatura max 90°, distancia entre bandejas  
70mm. 230V 1N 50/60Hz - 2kW.  
Dim. (AxPxH) 800x900x600 mm

**LEV1035XV** 12 bandejas **1.520,00 €**



Fermentadora para hornos de 3, 4, 6 bandejas.  
Temperatura max 90°, distancia entre bandejas  
70mm. 230V 1N 50/60Hz - 2kW.  
Dim. (AxPxH) 800x800x930 mm

**LEV420XV** 8 bandejas **1.240,00 €**



Fermentadora para hornos serie ALFA43 y  
ALFA45. Max temperature 60°C, distancia entre  
bandejas 75mm. 230V 1N 50/60Hz - 2kW.  
Dim. (AxPxH) 600x600x950 mm

**LEV43XV-2** 8 bandejas **980,00 €**

### Soporte de acero inoxidable



Estructura soporte para 2 hornos remontados  
serie ALFA420 o para horno serie ALFA1035.  
Dim. (AxPxH) 800x800x504 mm

**TVL425D** 4 bandejas  
**500,00 €**



Estructura soporte con porta bandejas para horno  
serie ALFA420 y ALFA625H.  
Dim. (AxPxH) 800x800x900 mm

**TVL425** 16 bandejas  
**560,00 €**



Kit estante inferior y superior para soportes mod  
TVL425 y TVL425D

**2RIP425**

**180,00 €**





## Bandejas y parrillas 600x400mm



Bandejas de aluminio, planas (4 piezas)

**3743**

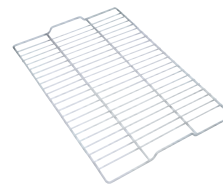
**70,00 €**



Bandejas perforadas de aluminio, planas (4 piezas)

**3751**

**90,00 €**



Parrillas de alambre cromado, planas (4 piezas)

**3805**

**80,00 €**

## Bastidor para bandejas GN1/1



Parrillas de alambre cromado, onduladas para baguette (4 piezas)

**3810**

**100,00 €**



Kit bastidor para bandejas o parrillas planas GN1/1

**RGN11- 310**

3 bandejas

**80,00 €**

**RGN11-4**

4 bandejas

**70,00 €**

**RGN11-420**

4 bandejas

**90,00 €**

**RGN11-625**

6 bandejas

**200,00 €**

**RGN11-1035**

10 bandejas

**290,00 €**

## Reducción flujo de aire



Kit de reducción de flujo de aire (2 piezas) para hornos 4 bandejas serie ALFA420h-2, alfa425h-2, ALFA410-2

**3927**

**55,00 €**



Kit de reducción de flujo de aire (1 pieza) para hornos 4 bandejas, serie ALFA43

**3926**

**25,00 €**

## Ruedas



4 Ruedas para soporte horno

**RUTVL**

**160,00 €**

## Barril agua externo



Kit barril externo de 5 L. para los hornos con sistema de humidificación directa

**4730**

**65,00 €**



## ACCESORIOS

### Soporte de acero inoxidable



Soporte con portabandejas, para horno serie ALFA43, dim (AxPxH) 600x600x900 mm

**TVL40** 8 bandejas **480,00 €**



Kit estante inferior y superior para soportes mod TVL40

**2RIP40** **125,00 €**

### Bandejas y rejillas 435x320mm



Bandejas de aluminio, planas (4 piezas)

**3820** **40,00 €**



Bandejas perforadas de aluminio, planas (4 piezas)

**3755** **80,00 €**



Bandejas antiadherente, planas (4 piezas)

**3780** **65,00 €**



Parrillas de alambre cromado, planas (4 piezas)

**3729** **55,00 €**



Parrillas de alambre cromado, onduladas para baguette (4 piezas)

**3735** **65,00 €**



SPEED.Pro™

## Baking speed oven 460x330



	⚡ Eléctrico	⚡ Eléctrico
Modelo de horno	XESW-03HS-MDDN	XESW-03HS-EDDN
Capacidad SPEED	1 bandeja 450x330 (SPEED)	1 bandeja 450x330 (SPEED)
Capacidad BAKE	3 bandejas 460x330 (BAKE)	3 bandejas 460x330 (BAKE)
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 Hz	50 Hz
Voltaje	220-240V 1~	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1N~
Potencia de calentamiento del aire	3.35 kW	3.35 kW
Potencia microondas	2.16 kW	2.16 kW
Potencia eléctrica	3,6 kW	6,6 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 797 x 541 mm	600 x 797 x 541 mm
Peso	89 kg	89 kg
Tipo de apertura	Abatible	Abatible
Precio	7.000,00 €	7.000,00 €

### Notas

3 bandejas TG305 y una bandeja SPEED.Plate TG360 incluidas.

# Accesorios 460x330

## Speed Essentials



### SPEED.Plate

Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes cocciones.

Dimensiones - a x p x a 27 mm

Producto

TG360

Precio

**202,00 €**



### Paleta plana

Paleta con recubrimiento antiadherente 365 x 300 (l x p) y empuñadura ergonómica con sistema de protección de calor.

Dimensiones - a x p x a 365 x 477 x 92 mm

Compatible con

TG360

Producto

XUC165

Precio

**96,00 €**



### Paleta plana

Paleta con recubrimiento antiadherente 165 x 300 (l x p) y empuñadura ergonómica con sistema de protección de calor.

Dimensiones - a x p x a 165 x 427 x 92 mm

Compatible con

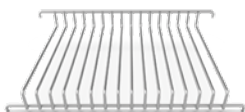
TG360

Producto

XUC166

Precio

**85,00 €**



### SPEED.Grid

Parrilla en acero inoxidable ultraligera.

Dimensiones - a x p x a 92 mm

Producto

GRP360

Precio

**69,00 €**



### Paleta dentada

Paleta de aluminio 365 x 300 (l x p) con empuñadura ergonómica y sistema de protección de calor.

Dimensiones - a x p x a 365 x 477 x 92 mm

Compatible con

GRP360

Producto

XUC167

Precio

**96,00 €**



### Paleta dentada

Paleta de aluminio 165 x 300 (l x p) con empuñadura ergonómica y sistema de protección de calor.

Dimensiones - a x p x a 165 x 427 x 92 mm

Compatible con

GRP360

Producto

XUC168

Precio

**85,00 €**



### SPEED.Basket LARGE

Recipiente semirrígido antiadherente.

Dimensiones - a x p x a 355 x 305 x 25 mm

Producto

TG128

Precio

**104,00 €**

## Accesorios 460x330



### SPEED.Basket MEDIUM

Recipiente semirrígido antiadherente.

Dimensiones - a x p x a 280 x 180 x 25 mm

Producto

TG127

Precio

**100,00 €**



### SPEED.Basket SMALL

Recipiente semirrígido antiadherente.

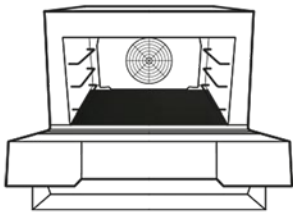
Dimensiones - a x p x a 180 x 140 x 25 mm

Producto

TG126

Precio

**96,00 €**



### Hoja de cocción de teflón antiadherente

Evita que la suciedad se pegue y simplifica las operaciones de limpieza del horno.

Dimensiones - a x p 490 x 372

Producto

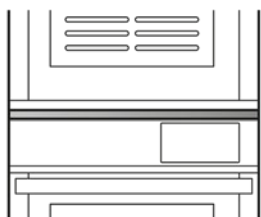
TG365

Precio

**55,00 €**



## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

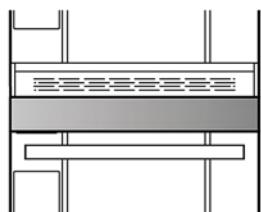
EVEREO® CUBE (inferior) + SPEED.PRO™

#### Producto

XWEQT-00HS-E

#### Precio

**100,00 €**



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

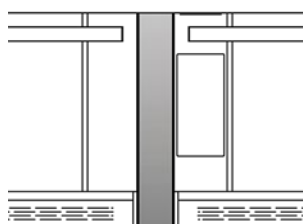
EVEREO® CUBE + SPEED.PRO™ (inferior)  
SPEED.PRO™ + SPEED.PRO™ SHOP.Pro™ + SPEED.  
Pro™ (inferior)

#### Producto

XWSQW-00HS-E

#### Precio

**210,00 €**



### Kit colocación lateral hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y colocación lateral de dos SPEED.Pro™.

#### Producto

XUC169

#### Precio

**95,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 711 x 750 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-C

#### Precio

**990,00 €**

#### Kit conexión hidráulica

Contiene todas las partes necesarias para la conexión directa de la fermentadora a la red hídrica.

#### Obligatorio

Columna SPEED.Pro™ + LIEVOX

#### Producto

KVL1145

#### Precio

**40,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	42 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-B

#### Precio

**1.600,00 €**

#### Kit conexión hidráulica

Contiene todas las partes necesarias para la conexión directa de la fermentadora a la red hídrica.

#### Obligatorio

Columna SPEED.Pro™ + LIEVOX

#### Producto

KVL1145

#### Precio

**40,00 €**

## Accesorios 460x330



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	8 kg

Producto	Precio
XWKRT-08HS-H	<b>446,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	6 kg

Producto	Precio
XWKRT-06HS-M	<b>424,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 355 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
XWKRT-00HS-L	<b>320,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
XWKRT-00HS-F	<b>176,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
XWKRT-* XEKPT-*	XUC012	<b>234,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto	Precio
XUC025	<b>118,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max	150 mm
---------------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
LIEVOX	XUC045	<b>118,00 €</b>

## Accesorios 460x330



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad.

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	Precio
XUC012 o XUC045 XHC016	si la conexión a la red hídrica no está disponible	XHC024	<b>222,00 €</b>



### Silenciador chimenea

Silenciador que se conecta a la chimenea para reducir el ruido del horno.

Dimensiones - a x a	Peso	Producto	Precio
50 x 100 mm	0.5 kg	XUC212	<b>120,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

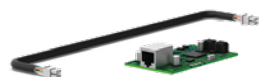
Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Producto	Precio
XEC012	<b>460,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto	Precio
XEC011	<b>350,00 €</b>

# Accesorios 460x330

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 4 canales.

Altura	Producto	Precio
32 mm	GRP310	<b>24,00 €</b>



### BAKE

Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
11 mm	TG305	*precio unitario <b>15,00 €</b>



### FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
10 mm	TG310	*precio unitario <b>20,00 €</b>



### FORO.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

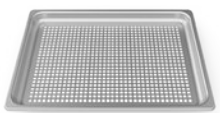
Altura	Producto	Precio
10 mm	TG330	*precio unitario <b>28,00 €</b>



### PAN.FRY

Bandeja esmaltada para fritos.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG350	<b>37,00 €</b>



### STEAM&FRY

Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor.

Altura	Producto	Precio
30 mm	GRP350	<b>85,00 €</b>



### STEEL.GRID

Parrilla plana en acero inoxidable

Altura	Producto	Precio
8.5 mm	GRP355	<b>35,00 €</b>

# Accesorios

## Detergentes



### SPRAY&Rinse

Detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad. Una caja contiene n° 12 botellas de 750 ml cada una. Una vez usado el producto deseche la botella. Solo para hornos sin circuito de lavado automático integrado.

	Producto	Precio
1 caja	DB1044	<b>85,00 €</b>
6 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>81,00 €</b>
30 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>77,00 €</b>



# Horno de convección 600x400



## 10 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-EMRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-EMRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**6.040,00 €**

**6.140,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-10EU-EMLV**

**XEFT-10EU-EMLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC154**

Precio

**160,00 €**



## 6 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-EMRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-EMRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**4.400,00 €**

**4.480,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-06EU-EMLV**

**XEFT-06EU-EMLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC153**

Precio

**120,00 €**

# Horno de convección 600x400



## 4 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-EMRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-EMRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Potencia eléctrica

6,9 kW

6,9 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 502 mm

800 x 811 x 502 mm

Peso

57 kg

57 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**3.130,00 €**

**3.190,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-04EU-EMLV**

**XEFT-04EU-EMLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC152**

Precio

**48,00 €**



## 3 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-03EU-EMRV**

Distancia entre bandejas

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

Voltaje

220-240V 1~

Potencia eléctrica

3,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 427 mm

Peso

46 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Precio

**2.490,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-03EU-EMLV**

Precio adicional

**140,00 €**

## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación con ducha manual

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y lavado de un horno. Contiene una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

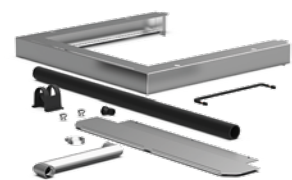
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XHC027	<b>360,00 €</b>



### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

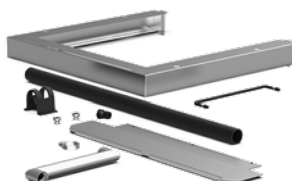
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XUC013	<b>150,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Columnas de hornos con XEFT-04EU-* (inferior).	para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XWKQT-04EF-E	<b>270,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Producto	Precio
XWKQT-00EF-E	<b>280,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-B	<b>1.780,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-C	<b>1.230,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 809 x 886 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-B</b>	<b>1.870,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-C</b>	<b>1.340,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con generador de vapor y control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	61 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-S</b>	<b>2.440,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-D</b>	<b>2.230,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	800 x 863 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	24 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

Producto	Precio
<b>XEKHT-HCEU</b>	<b>1.220,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	800 x 873 x 239 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	25 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.1 kW	Diámetro chimenea	121 mm

Producto	Precio
<b>XEKHT-ACEU</b>	<b>1.170,00 €</b>



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>

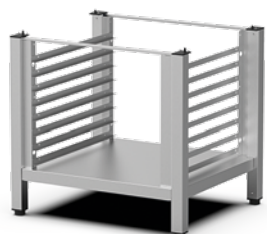


### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	4 600x400	Dimensiones - a x p x a	800 x 773 x 400 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	14 kg

Producto	Precio
<b>XEKIT-04EU</b>	<b>560,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	782 x 675 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	10 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-08EU-H</b>	<b>478,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	7 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-06EU-M</b>	<b>456,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 355 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00EF-L</b>	<b>372,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

<b>Obligatorio</b>	Producto	Precio
para la correcta colocación del horno.	<b>XWKRT-00EF-F</b>	<b>202,00 €</b>



## Accesorios 600x400



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	XUC012	<b>234,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max 150 mm

Producto	Precio
XUC045	<b>118,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

Producto	Precio
XUC035	<b>118,00 €</b>



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

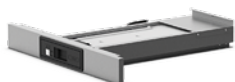
Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC021	<b>255,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC023	<b>170,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	<b>222,00 €</b>

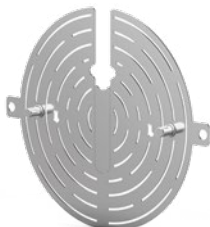
## Accesorios 600x400



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-10EU-* X*FT-06EU-*	XHC003	<b>287,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>112,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Obligatorio	Producto	Precio
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC012	<b>460,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Obligatorio	Producto	Precio
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC011	<b>350,00 €</b>



# Horno de convección 460x330



## 4 460x330

Modelo de horno **XEFT-04HS-EMRV**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 502 mm

Peso 39 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Versión -

Precio **2.070,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEFT-04HS-EMLV	140,00 €

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto	Precio
XUC151	48,00 €

**A** Apertura automática

⚡ Eléctrico



## 3 460x330

Modelo de horno **XEFT-03HS-EMRV**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 427 mm

Peso 36 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Versión -

Precio **1.860,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEFT-03HS-EMLV	140,00 €

**A** Apertura automática

⚡ Eléctrico

### Notas

XEFT-04HS-\* - 4 bandejas TG305 incluidas.

XEFT-03HS-\* - 3 bandejas TG305 incluidas.

## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

#### Producto

XWKQT-00HS-E

#### Precio

**250,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 711 x 750 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-C

#### Precio

**990,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	42 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-B

#### Precio

**1.600,00 €**



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	600 x 731 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	21 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

#### Producto

XEKHT-HCHS

#### Precio

**1.090,00 €**



### Campana integrada

Campana con filtro de carbón activo para soluciones integradas.

Dimensiones - a x p x a	600 x 697 x 100 mm	Peso	9 kg
-------------------------	--------------------	------	------

#### Compatible con

X\*FT-04HS-\*

#### Producto

XWKHT-BCHS

#### Precio

**490,00 €**



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 232 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	15 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.075 kW	Diámetro chimenea	30 mm

#### Producto

XEKHT-ACHS

#### Precio

**1.020,00 €**



## Accesorios 460x330



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	8 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-08HS-H</b>	<b>446,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	6 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-06HS-M</b>	<b>424,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00HS-F</b>	<b>176,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	<b>XUC012</b>	<b>234,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC025</b>	<b>118,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max	150 mm
---------------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC045</b>	<b>118,00 €</b>

## Accesorios 460x330



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

Producto	Precio
XHC016	120,00 €



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC020	210,00 €



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC022	150,00 €



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	222,00 €



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	120,00 €



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	24,00 €



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	112,00 €

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	56,00 €

## Accesorios 460x330



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC012	<b>460,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC011	<b>350,00 €</b>





## BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

### Horno de convección

Horno de convección, perfecto para productos de desayuno y merienda, en particular de pastelería y panadería congelada. Ajuste de humedad, 2 velocidades de ventilador programables y cámara de cocción de acero inoxidable 304. El panel digital táctil de 2,4" permite almacenar 99 programas junto con su imagen y nombre para facilitar el trabajo en cada punto de venta. Listo para conectarse a Internet y utilizar el portal [datadrivencooking.com](http://datadrivencooking.com).



## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



### STEAM.Plus:

crea humedad instantánea a partir de 48°C



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Data Driven Cooking

Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones en las que está trabajando tu horno, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma tus datos de consumo en información útil para permitirte aumentar tus ganancias diarias. Crea, analiza, mejora

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 9 pasos de cocción

—— Humedad ajustada al 20%

## Programas

—— 99 Programas

## Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L. (solo para modelos X\*FT-10EU-\* y X\*FT-06EU-\*)

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

—— Doble cristal

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

# Horno de convección 600x400



## 10 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-ETRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-ETRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**5.570,00 €**

**5.670,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-10EU-ETLV**

**XEFT-10EU-ETLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC154**

Precio

**160,00 €**



## 10 600x400

Modelo de horno

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-ETRV-MT**

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-ETRV-MTD**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**5.090,00 €**

**5.190,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-10EU-ETLV-MT**

**XEFT-10EU-ETLV-MTD**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC154**

Precio

**160,00 €**

# Horno de convección 600x400



## 6 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-ETRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-ETRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**3.920,00 €**

**4.000,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-06EU-ETLV**

**XEFT-06EU-ETLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC153**

Precio

**120,00 €**



## 6 600x400

Modelo de horno

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-ETRV-MT**

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-ETRV-MTD**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**3.610,00 €**

**3.690,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-06EU-ETLV-MT**

**XEFT-06EU-ETLV-MTD**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC153**

Precio

**120,00 €**

# Horno de convección 600x400



## 4 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Potencia eléctrica

6,9 kW

6,9 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 502 mm

800 x 811 x 502 mm

Peso

57 kg

57 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**2.810,00 €**

**2.870,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-04EU-ETLV**

**XEFT-04EU-ETLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC152**

Precio

**48,00 €**



## 4 600x400

Modelo de horno

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETDV**

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETDP**

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETDV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Potencia eléctrica

6,9 kW

6,9 kW

6,9 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 500 mm

800 x 811 x 500 mm

800 x 811 x 500 mm

Peso

57 kg

57 kg

57 kg

Tipo de apertura

Abatible

Bisagras a la izquierda

Abatible

Versión

-

Con bomba

Con descarga

Precio

**2.330,00 €**

**2.350,00 €**

**2.390,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC152**

Precio

**48,00 €**

# Horno de convección 600x400





## 3 600x400

Modelo de horno **XEFT-03EU-ETRV**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 427 mm
Peso	46 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Versión	-
Precio	<b>2.230,00 €</b>

Opcional  
Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEFT-03EU-ETLV	140,00 €



-  Apertura automática
-  Eléctrico





## 3 600x400

Modelo de horno **XEFT-03EU-ETDV**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 425 mm
Peso	46 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	-
Precio	<b>1.860,00 €</b>

-  Apertura manual
-  Eléctrico

-  Apertura manual
-  Eléctrico

Modelo de horno **XEFT-03EU-ETDP**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 425 mm
Peso	46 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	Con bomba
Precio	<b>1.880,00 €</b>



## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación con ducha manual

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y lavado de un horno. Contiene una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XHC027	<b>360,00 €</b>



### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

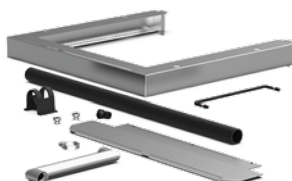
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XUC013	<b>150,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

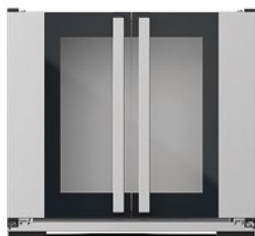
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Columnas de hornos con XEFT-04EU-* (inferior).	para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XWKQT-04EF-E	<b>270,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Producto	Precio
XWKQT-00EF-E	<b>280,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-B	<b>1.780,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-C	<b>1.230,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 809 x 886 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-B</b>	<b>1.870,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-C</b>	<b>1.340,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con generador de vapor y control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	61 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-S</b>	<b>2.440,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-D</b>	<b>2.230,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	800 x 863 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	24 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

Producto	Precio
<b>XEKHT-HCEU</b>	<b>1.220,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	800 x 873 x 239 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	25 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.1 kW	Diámetro chimenea	121 mm

Producto	Precio
<b>XEKHT-ACEU</b>	<b>1.170,00 €</b>



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>



### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	4 600x400	Dimensiones - a x p x a	800 x 773 x 400 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	14 kg

Producto	Precio
<b>XEKIT-04EU</b>	<b>560,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	782 x 675 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	10 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-08EU-H</b>	<b>478,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	7 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-06EU-M</b>	<b>456,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 355 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00EF-L</b>	<b>372,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

<b>Obligatorio</b>	Producto	Precio
para la correcta colocación del horno.	<b>XWKRT-00EF-F</b>	<b>202,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	XUC012	<b>234,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max 150 mm

Producto	Precio
XUC045	<b>118,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

Producto	Precio
XUC035	<b>118,00 €</b>



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

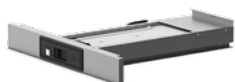
Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC021	<b>255,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC023	<b>170,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	<b>222,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-10EU-* X*FT-06EU-*	XHC003	<b>287,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>112,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

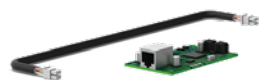
Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Obligatorio	Producto	Precio
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC012	<b>460,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Obligatorio	Producto	Precio
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC011	<b>350,00 €</b>





# Horno de convección 460x330



## 4 460x330

Modelo de horno **XEFT-04HS-ETRV**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 502 mm

Peso 39 kg


Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Versión -

Precio **1.800,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

 Apertura automática

 Eléctrico

Producto

**XEFT-04HS-ETLV**

Precio adicional

**140,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC151**

Precio

**48,00 €**



## 4 460x330

Modelo de horno **XEFT-04HS-ETDV**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3,5 kW


Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 500 mm

Peso 39 kg


Tipo de apertura Abatible


Versión -

Precio **1.490,00 €**

 Apertura manual

 Eléctrico

 Apertura manual

 Eléctrico

Modelo de horno **XEFT-04HS-ETDP**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 500 mm

Peso 39 kg

Tipo de apertura Abatible

Versión Con bomba

Precio **1.510,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC151**

Precio

**48,00 €**

### Notas

XEFT-04HS-\* - 4 bandejas TG305 incluidas.

# Horno de convección 460x330



### 3 460x330

Modelo de horno **XEFT-03HS-ETRV**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 669 x 427 mm
Peso	36 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Versión	-
Precio	<b>1.610,00 €</b>

Opcional  
Bisagras a la derecha

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

Producto	Precio adicional
XEFT-03HS-ETLV	140,00 €



### 3 460x330

Modelo de horno **XEFT-03HS-ETDV**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 669 x 425 mm
Peso	36 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	-
Precio	<b>1.350,00 €</b>

👤 Apertura manual  
⚡ Eléctrico

👤 Apertura manual  
⚡ Eléctrico

Modelo de horno **XEFT-03HS-ETDP**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 669 x 425 mm
Peso	36 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	Con bomba
Precio	<b>1.370,00 €</b>

#### Notas

XEFT-03HS-\* - 3 bandejas TG305 incluidas.

## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

#### Producto

XWKQT-00HS-E

#### Precio

**250,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 711 x 750 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-C

#### Precio

**990,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	42 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-B

#### Precio

**1.600,00 €**



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	600 x 731 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	21 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

#### Producto

XEKHT-HCHS

#### Precio

**1.090,00 €**



### Campana integrada

Campana con filtro de carbón activo para soluciones integradas.

Dimensiones - a x p x a	600 x 697 x 100 mm	Peso	9 kg
-------------------------	--------------------	------	------

#### Compatible con

X\*FT-04HS-\*

#### Producto

XWKHT-BCHS

#### Precio

**490,00 €**



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 232 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	15 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.075 kW	Diámetro chimenea	30 mm

#### Producto

XEKHT-ACHS

#### Precio

**1.020,00 €**

## Accesorios 460x330



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	8 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-08HS-H</b>	<b>446,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	6 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-06HS-M</b>	<b>424,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00HS-F</b>	<b>176,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	<b>XUC012</b>	<b>234,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC025</b>	<b>118,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max	150 mm
---------------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC045</b>	<b>118,00 €</b>



## Accesorios 460x330



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC020	<b>210,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC022	<b>150,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

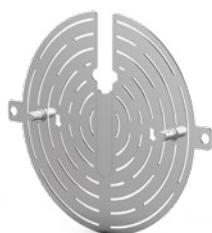
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	<b>222,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>112,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>

## Accesorios 460x330



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



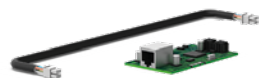
### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC012	<b>460,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC011	<b>350,00 €</b>



## BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

### Horno de convección

Horno de convección con humedad y 2 velocidades de ventilador programables. Horno sencillo de usar, perfecto para productos de desayuno y merienda, en particular de pastelería y panadería congelada. El panel digital permite almacenar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento, 12 de ellos con acceso inmediato. Cámara en acero inoxidable redondeada para facilitar la limpieza y garantizar la máxima higiene.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



### STEAM.Plus:

crea humedad instantánea a partir de 48°C



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 3 pasos de cocción

—— Humedad ajustada al 20%

## Programas

—— 99 Programas

## Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L. (solo para modelos X\*FT-10EU-\* y X\*FT-06EU-\*)

—— Doble cristal

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

# Horno de convección 600x400



## 10 600x400

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-10EU-ELRV**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-10EU-ELRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**4.610,00 €**

**4.710,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEFT-10EU-ELLV

XEFT-10EU-ELLV-DR

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

XUC154

Precio

**160,00 €**



## 6 600x400

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-06EU-ELRV**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-06EU-ELRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**3.290,00 €**

**3.370,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEFT-06EU-ELLV

XEFT-06EU-ELLV-DR

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

XUC153






Precio

**120,00 €**

## Horno de convección 600x400



### 4 600x400

	 Apertura manual  Eléctrico	 Apertura manual  Eléctrico	 Apertura manual  Eléctrico
Modelo de horno	<b>XEFT-04EU-ELDV</b>	<b>XEFT-04EU-ELDP</b>	<b>XEFT-04EU-ELDV-DR</b>
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~
Potencia eléctrica	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Peso	57 kg	57 kg	57 kg
Tipo de apertura	Abatible	Abatible	Abatible
Versión	-	Con bomba	Con descarga
Precio	<b>2.180,00 €</b>	<b>2.200,00 €</b>	<b>2.240,00 €</b>





Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto  
XUC152

Precio  
48,00 €



### 3 600x400

	 Apertura manual  Eléctrico	 Apertura manual  Eléctrico
Modelo de horno	<b>XEFT-03EU-ELDV</b>	<b>XEFT-03EU-ELDP</b>
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Peso	46 kg	46 kg
Tipo de apertura	Abatible	Abatible
Versión	-	Con bomba
Precio	<b>1.700,00 €</b>	<b>1.720,00 €</b>





## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 809 x 886 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-B</b>	<b>1.870,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-C</b>	<b>1.340,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con generador de vapor y control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	61 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-S</b>	<b>2.440,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-D</b>	<b>2.230,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	800 x 863 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	24 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

Producto	Precio
<b>XEKHT-HCEU</b>	<b>1.220,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	800 x 873 x 239 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	25 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.1 kW	Diámetro chimenea	121 mm

Producto	Precio
<b>XEKHT-ACEU</b>	<b>1.170,00 €</b>



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>

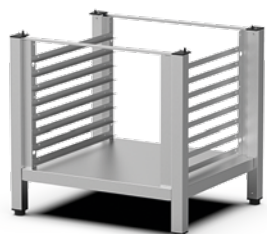


### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	4 600x400	Dimensiones - a x p x a	800 x 773 x 400 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	14 kg

Producto	Precio
<b>XEKIT-04EU</b>	<b>560,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	782 x 675 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	10 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-08EU-H</b>	<b>478,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	7 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-06EU-M</b>	<b>456,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 355 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00EF-L</b>	<b>372,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

<b>Obligatorio</b>	Producto	Precio
para la correcta colocación del horno.	<b>XWKRT-00EF-F</b>	<b>202,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	XUC012	<b>234,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max 150 mm

Producto	Precio
XUC045	<b>118,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

Producto	Precio
XUC035	<b>118,00 €</b>



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

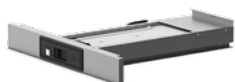
Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC021	<b>255,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC023	<b>170,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	<b>222,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-10EU-* X*FT-06EU-*	XHC003	<b>287,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>112,00 €</b>

#### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>





# Horno de convección 460x330



## 4 460x330

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-04HS-ELDVP**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-04HS-ELDP**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

220-240V 1~

220-240V 1~

Potencia eléctrica

3,5 kW

3,5 kW

Dimensiones - a x p x a

600 x 669 x 500 mm

600 x 669 x 500 mm

Peso

39 kg

39 kg

Tipo de apertura

Abatible

Abatible

Versión

-

Con bomba

Precio

**1.330,00 €**

**1.350,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto  
XUC151

Precio  
48,00 €



## 3 460x330

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-03HS-ELDVP**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-03HS-ELDP**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

220-240V 1~

220-240V 1~

Potencia eléctrica

3 kW

3 kW

Dimensiones - a x p x a

600 x 669 x 425 mm

600 x 669 x 425 mm

Peso

36 kg

36 kg

Tipo de apertura

Abatible

Abatible

Versión

-

Con bomba

Precio

**1.190,00 €**

**1.210,00 €**

### Notas

XEFT-04HS-\* - 4 bandejas TG305 incluidas.

XEFT-03HS-\* - 3 bandejas TG305 incluidas.

## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

#### Producto

XWKQT-00HS-E

#### Precio

**250,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 711 x 750 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-C

#### Precio

**990,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	42 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-B

#### Precio

**1.600,00 €**



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	600 x 731 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	21 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

#### Producto

XEKHT-HCHS

#### Precio

**1.090,00 €**



### Campana integrada

Campana con filtro de carbón activo para soluciones integradas.

Dimensiones - a x p x a	600 x 697 x 100 mm	Peso	9 kg
-------------------------	--------------------	------	------

#### Compatible con

X\*FT-04HS-\*

#### Producto

XWKHT-BCHS

#### Precio

**490,00 €**



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 232 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	15 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.075 kW	Diámetro chimenea	30 mm

#### Producto

XEKHT-ACHS

#### Precio

**1.020,00 €**

## Accesorios 460x330



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	8 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-08HS-H</b>	<b>446,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	6 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-06HS-M</b>	<b>424,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00HS-F</b>	<b>176,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	<b>XUC012</b>	<b>234,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC025</b>	<b>118,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max	150 mm
---------------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC045</b>	<b>118,00 €</b>

## Accesorios 460x330



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

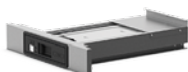
Producto	Precio
XHC016	120,00 €



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

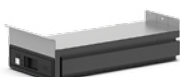
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC020	210,00 €



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC022	150,00 €



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

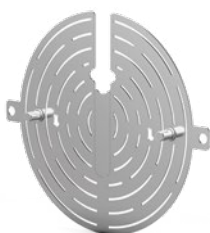
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	222,00 €



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	120,00 €



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	24,00 €



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	112,00 €

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	56,00 €

## Accesorios 460x330



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

---

Producto

XEC015

Precio

**75,00 €**







## BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

### Horno de convección

Horno de convección programable y fácil de usar, perfecto para productos de desayuno y aperitivos, en particular de pastelería y panadería congelada. El panel digital permite almacenar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento, 12 de ellos con acceso inmediato. Cámara en acero inoxidable redondeada para facilitar la limpieza y garantizar la máxima higiene.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 3 pasos de cocción

## Programas

—— 99 Programas

## Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L. (solo para modelos X\*FT-10EU-\* y X\*FT-06EU-\*)

—— Doble cristal

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

# Horno de convección 600x400



## 10 600x400

Modelo de horno

👤 Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-EGRN**

👤 Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-EGRN-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

51 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**4.190,00 €**

**4.290,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-10EU-EGLN**

**XEFT-10EU-EGLN-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC154**

Precio

**160,00 €**



## 6 600x400

Modelo de horno

👤 Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-EGRN**

👤 Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-EGRN-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**2.970,00 €**

**3.050,00 €**

Opcional

Bisagras a la izquierda

Producto

**XEFT-06EU-EGLN**

**XEFT-06EU-EGLN-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC153**

Precio

**120,00 €**

## Horno de convección 600x400



### 4 600x400

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-04EU-EGDN**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-04EU-EGDN-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Potencia eléctrica

6,9 kW

6,9 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 500 mm

800 x 811 x 500 mm

Peso

57 kg

57 kg

Tipo de apertura

Abatible

Abatible

Versión

-

Con descarga

Precio

**1.960,00 €**

**2.020,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto  
XUC152

Precio  
48,00 €



### 3 600x400

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-03EU-EGDN**

Distancia entre bandejas

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

Voltaje

220-240V 1~

Potencia eléctrica

3,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 425 mm

Peso

46 kg

Tipo de apertura

Abatible

Versión

-

Precio

**1.590,00 €**

## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación con ducha manual

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y lavado de un horno. Contiene una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XHC027	<b>360,00 €</b>



### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

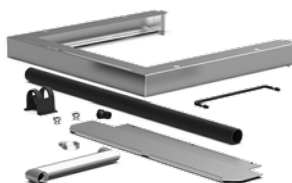
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XUC013	<b>150,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Columnas de hornos con XEFT-04EU-* (inferior).	para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XWKQT-04EF-E	<b>270,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Producto	Precio
XWKQT-00EF-E	<b>280,00 €</b>



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
XEKCT-HCEH-M	<b>530,00 €</b>

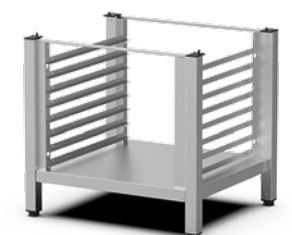


### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	4 600x400	Dimensiones - a x p x a	800 x 773 x 400 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	14 kg

Producto	Precio
XEKIT-04EU	<b>560,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	782 x 675 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	10 kg

Producto	Precio
XEKRT-08EU-H	<b>478,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	7 kg

Producto	Precio
XEKRT-06EU-M	<b>456,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 355 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
XWKRT-00EF-L	<b>372,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

#### Obligatorio

para la correcta colocación del horno.

Producto	Precio
XWKRT-00EF-F	<b>202,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	XUC012	<b>234,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto	Precio
XUC035	<b>118,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>





# Horno de convección 460x330



## 4 460x330

Modelo de horno **XEFT-04HS-EGDN**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 669 x 500 mm
Peso	39 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	-
Precio	<b>1.150,00 €</b>

-  Apertura manual
-  Eléctrico

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto  
XUC151



Precio  
**48,00 €**



## 3 460x330

Modelo de horno **XEFT-03HS-EGDN**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 669 x 425 mm
Peso	36 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	-
Precio	<b>1.060,00 €</b>

-  Apertura manual
-  Eléctrico

### Notas

XEFT-04HS-\* - 4 bandejas TG305 incluidas.

XEFT-03HS-\* - 3 bandejas TG305 incluidas.

## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

#### Producto

XWKQT-00HS-E

#### Precio

**250,00 €**



### Campana integrada

Campana con filtro de carbón activo para soluciones integradas.

Dimensiones - a x p x a 600 x 697 x 100 mm

#### Peso

9 kg

#### Compatible con

X\*FT-04HS-\*

#### Producto

XWKHT-BCHS

#### Precio

**490,00 €**



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a 600 x 730 x 232 mm

#### Voltaje

220-240V 1N~

#### Peso

15 kg

#### Frecuencia

50/60 Hz

#### Potencia eléctrica

0.075 kW

#### Diámetro chimenea

30 mm

#### Producto

XEKHT-ACHS

#### Precio

**1.020,00 €**



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a 471 x 320 x 192 mm

#### Voltaje

230V 1N~

#### Peso

10 kg

#### Frecuencia

50/60 Hz

#### Potencia eléctrica

0.008 kW

#### Producto

XEKCT-HCEH-M

#### Precio

**530,00 €**



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad 8 460x330

#### Dimensiones - a x p x a

594 x 546 x 738 mm

Distancia entre bandejas 60 mm

#### Peso

8 kg

#### Producto

XWKRT-08HS-H

#### Precio

**446,00 €**



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad 6 460x330

#### Dimensiones - a x p x a

594 x 546 x 559 mm

Distancia entre bandejas 60 mm

#### Peso

6 kg

#### Producto

XWKRT-06HS-M

#### Precio

**424,00 €**



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a 594 x 546 x 150 mm

#### Peso

4 kg

#### Producto

XWKRT-00HS-F

#### Precio

**176,00 €**

## Accesorios 460x330



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con  
Stand, LIEVOX

Producto  
XUC012

Precio  
**234,00 €**



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

Producto  
XUC025

Precio  
**118,00 €**



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto  
XEC015

Precio  
**75,00 €**



## Accesorios 600x400

### Carro portabandejas



#### Carro portabandejas

Soporte multifuncional para almacenar y transportar las bandejas con seguridad.

Capacidad	18 600x400	Dimensiones - a x p x a	726 x 495 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	15 kg

Producto	Precio
<b>XTB0005</b>	<b>870,00 €</b>



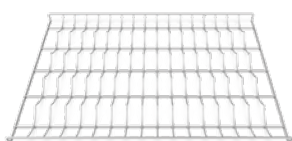
#### Carro portabandejas

Soporte multifuncional para almacenar y transportar las bandejas con seguridad.

Capacidad	18 400x600	Dimensiones - a x p x a	526 x 695 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	15 kg

Producto	Precio
<b>XTB0003</b>	<b>870,00 €</b>

### Baking Essentials



#### BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 5 canales.

Altura	Producto	Precio
27 mm	<b>GRP410</b>	<b>28,00 €</b>



#### BAKE

Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	<b>TG405</b>	*precio unitario <b>26,00 €</b>



#### BAKE.BLACK

Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	<b>TG460</b>	*precio unitario <b>38,00 €</b>



#### BAKE.SILICO

Bandeja en aluminio con recubrimiento de silicona.

Altura	Producto	Precio
9 mm	<b>TG416</b>	<b>41,00 €</b>



#### CHROMO.GRID

Parrilla lisa cromada.

Altura	Producto	Precio
8 mm	<b>GRP405</b>	<b>21,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### FAKIRO.GRILL

Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes cocciones.

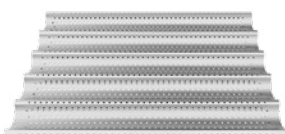
Altura	Producto	Precio
12 mm	TG465	<b>198,00 €</b>



### FAKIRO™

Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos.

Altura	Producto	Precio
12 mm	TG440	<b>130,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE

Bandeja en aluminio microperforada - 5 canales.

Altura	Producto	Precio
34 mm	TG445	<b>45,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente- 5 conducto.

Altura	Producto	Precio
34 mm	TG435	<b>58,00 €</b>



### FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG410	*precio unitario <b>31,00 €</b>



### FORO.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG430	*precio unitario <b>42,00 €</b>



### FORO.SILICO

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento de silicona.

Altura	Producto	Precio
9 mm	TG415	<b>42,00 €</b>

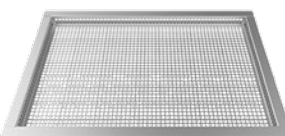


### STEEL.BAKE

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG450	<b>70,00 €</b>

## Cooking Essentials



### STEAM&FRY

Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor.

Altura	Producto	Precio
30 mm	GRP420	<b>117,00 €</b>



# Accesorios 460x330

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 4 canales.

Altura	Producto	Precio
32 mm	GRP310	<b>24,00 €</b>



### BAKE

Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
11 mm	TG305	*precio unitario <b>15,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Parrilla lisa cromada.

Altura	Producto	Precio
8.5 mm	GRP305	<b>15,00 €</b>



### FAKIRO™

Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos.

Altura	Producto	Precio
12 mm	TG335	<b>75,00 €</b>



### FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
10 mm	TG310	*precio unitario <b>20,00 €</b>



### FORO.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
10 mm	TG330	*precio unitario <b>28,00 €</b>



### FORO.SILICO

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento de silicona.

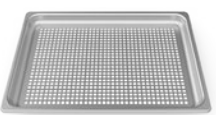
Altura	Producto	Precio
10 mm	TG315	<b>32,00 €</b>



### PAN.FRY

Bandeja esmaltada para fritos.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG350	<b>37,00 €</b>



### STEAM&FRY

Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor.

Altura	Producto	Precio
30 mm	GRP350	<b>85,00 €</b>

## Accesorios















### SPRAY&Rinse

Detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad. Una caja contiene nº 12 botellas de 750 ml cada una. Una vez usado el producto deseche la botella. Solo para hornos sin circuito de lavado automático integrado.

	Producto	Precio
1 caja	DB1044	<b>85,00 €</b>
6 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>81,00 €</b>
30 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>77,00 €</b>

 EGM 4	851299601020	8003437224232	Lavavasos - Cesto 40 x 40 cm - Potencia 2,97 kW - Interfaz mecánica - Panel simple - Dispensador de abrillantador - 1 programa (120). Dimensiones (LxPxA): 465 x 510 x 695 mm	1.679 €	799 €	2 semanas
 EGM 3	851299601010	8003437224225	Lavavasos - Cesto 40 x 40 cm - Potencia 2,77 kW - Interfaz mecánica - Panel simple - Dispensador de abrillantador - 1 programa (120). Dimensiones (LxPxA): 415 x 465 x 595 mm	1.439 €	699 €	2 semanas
<b>COCCIÓN</b>						
<b>HORNOS</b>						
 AFO ET 10DS	851299602190	8003437226090	Horno eléctrico profesional para pastelería y gastronomía - 10 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 3 métodos de cocción: convección + combi + 100% vapor - Pantalla táctil - Posibilidad de almacenar hasta 1000 recetas - 20 etapas de cocción - Sonda - Conexión USB y control HACCP - Programas de lavado automático - Guías con distancia de 80 cm - Luz interior - Ventilador reversible - Retardo - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 840 x 996 y	5.700 €	<u>4.399 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 AFO ET 6DS	851299602180	8003437226083	Horno eléctrico profesional para pastelería y gastronomía - 6 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 3 métodos de cocción: convección + combi + 100% vapor - Pantalla táctil - Posibilidad de almacenar hasta 1000 recetas - 20 etapas de cocción - Sonda - Conexión USB y control HACCP - Programas de lavado automático - Guías de distancia de 80 cm - Luz interior - Ventilador reversible - Retardo - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 840 x 996 y	5.300 €	<u>3.699 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 AFO ET 4DS	851299602170	8003437226076	Horno eléctrico profesional para pastelería y gastronomía - 4 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 3 métodos de cocción: convección + combi + 100% vapor - Pantalla táctil - Posibilidad de almacenar hasta 1000 recetas - 20 etapas de cocción - Sonda - Conexión USB y control HACCP - Programas de lavado automático - Guías de distancia de 80 cm - Luz interior - Ventilador reversible - Retardo - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 840 x 996 y	5.000 €	<u>3.399 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 AFO GD6DS	851299602230	8003437226137	Horno GAS profesional para pastelería y gastronomía - 6 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 3 métodos de cocción: convección + combi + 100% vapor - Control digital - Posibilidad de almacenar hasta 200 recetas - 4 etapas de cocción - Sonda - Conexión USB y control HACCP - Programas de lavado automático - Guías de distancia de 80 cm - Luz interior - Ventilador reversible - Retardo - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 840 x 996 y	4.500 €	<u>3.199 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 AFO ED 10DS	851299602220	8003437226120	Horno eléctrico profesional para pastelería y gastronomía - 10 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 3 métodos de cocción: convección + combi + 100% vapor - Control digital - Posibilidad de almacenar hasta 200 recetas - 4 etapas de cocción - Sonda - Conexión USB y control HACCP - Programas de lavado automático - Guías de distancia de 80 cm - Luz interior - Ventilador reversible - Retardo - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 840 x 996 y	4.600 €	<u>3.299 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 AFO ED6DS	851299602210	8003437226113	Horno eléctrico profesional para pastelería y gastronomía - 6 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 3 métodos de cocción: convección + combi + 100% vapor - Control digital - Posibilidad de almacenar hasta 200 recetas - 4 etapas de cocción - Sonda - Conexión USB y control HACCP - Programas de lavado automático - Guías de distancia de 80 cm - Luz interior - Ventilador reversible - Retardo - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 840 x 996 y	3.800 €	<u>2.899 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 AFO ED4DS	851299602200	8003437226106	Horno eléctrico profesional para pastelería y gastronomía - 4 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 3 métodos de cocción: convección + combi + 100% vapor - Control digital - Posibilidad de almacenar hasta 200 recetas - 4 etapas de cocción - Sonda - Conexión USB y control HACCP - Programas de lavado automático - Guías de distancia de 80 cm - Luz interior - Ventilador reversible - Retardo - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 840 x 996 y	3.500 €	<u>2.599 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 AFO EM 10SV	851299602260	8003437226168	Horno eléctrico profesional - 10 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 2 métodos de cocción: convección + vapor - Control mecánico - Guías de distancia de 75cm - Luz interior - Trifásica. Dimensiones (LxPxA): 875 x 775 x 1015 mm	3.300 €	<u>2.349 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 AFO EM6SV	851299602250	8003437226151	Horno eléctrico profesional - 6 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 2 métodos de cocción: convección + vapor - Control mecánico - Guías de distancia de 75cm - Luz interior - Trifásica. Dimensiones (LxPxA): 875 x 775 x 715 mm	3.200 €	<u>2.099 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 AFO EM4SV	851299602240	80 03437 22614 4	Horno eléctrico profesional - 4 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 2 métodos de cocción: convección + vapor - Control digital - Guías de distancia de 75cm - Luz interior - Trifásica. Dimensiones (LxPxA): 875 x 775 x 565 mm	3.000 €	<u>1.789 €</u>	Entre 2 a 5 semanas

 <b>AFO ED5SO</b>	851299602280	8003437226182	Horno eléctrico de apoyo profesional - 5 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 2 métodos de cocción: convección + vapor - Control digital - Posibilidad de almacenar hasta 99 recetas - 4 etapas de cocción - Guías de distancia de 70cm - Luz interior - Trifásica. Dimensiones (LxPxA): 725 x 753 x 730 mm	2.700 €	<u>1.649 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 <b>AFO EM4SO</b>	851299602270	8003437226175	Horno eléctrico de apoyo profesional - 4 niveles - 2 métodos de cocción: convección + vapor - Control mecánico - Guías de distancia de 70 cm - Luz interior - Trifásica. Dimensiones (LxPxA): 725 x 715 x 605 mm	2.600 €	<u>1.449 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 <b>AFO EM4</b>	851299602120	8003437226021	Horno eléctrico de soporte profesional - 4 niveles - Doble inserción para bandejas GN2 / 3 y 46x34cm - 2 métodos de cocción: convección + ventilación y parrilla - Control mecánico - Guías de distancia de 70cm - Luz interior. Dimensiones (LxPxA): 885 x 655 x 570 mm	2.300 €	<u>1.149 €</u>	2 semanas
 <b>AFO EM 4CH</b>	851299602290	8003437226199	Horno eléctrico de apoyo profesional - 4 niveles - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - 2 métodos de cocción: convección + humidificador - Control mecánico - Guías de distancia de 70cm - Luz interior. Dimensiones (LxPxA): 725 x 715 x 605 mm	2.400 €	<u>1.249 €</u>	Entre 2 a 5 semanas
 <b>AFO 605</b>	852560501000	8003437978531	Horno 5 niveles - Abertura vertical y cristal doble - Combi Steam - Trifásico. Medidas: 65 x 78 x 68 cm	2.791 €	1.399 €	2 semanas
 <b>AFO 604</b>	852560401000	8003437978524	Horno 3 niveles - Abertura horizontal y cristal doble - Combi Steam. Medidas: 50 x 78 x 68 cm.	2.259 €	1.129 €	2 semanas
<b>MICROONDAS</b>						
 <b>PRO 25 IX</b>	858762899790	8003437214127	Microondas - 25 litros - Sin plato giratoria - Sin parrilla - Tina de acero inoxidable - Pantalla LED - 10 programas - 1500W. Dimensiones del interior del recipiente (LxPxA): 328 x 368 x 206 mm. Dimensiones (LxPxA): 511 x 421 x 285 mm	360 €	199 €	2 semanas
<b>COCINAS - SERIE 700</b>						
 <b>ADN 624</b>	854462401000	8003437953309	Cocina profesional - Vitrocerámica - 4 placas radiantes - Horno eléctrico de convección GN1 / 1 - Potencia total: 8,8kW - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 800 x 700 x 900 mm	4.650 €	<u>2.449 €</u>	5 semanas
 <b>ADN 617</b>	854461701000	8003437953231	Cocina Profesional - Eléctrico - 6 quemadores redondos - Armario abierto - Potência Total: 12kW - Trifásico. Dimensões (LxPxA): 1000 x 700 x 900 mm	2.700 €	<u>1.199 €</u>	5 semanas
 <b>ADN 614</b>	854461401000	8003437953200	Estufa profesional - Eléctrico - 4 quemadores cuadrados - Horno de convección eléctrico GN1 / 1 - Potencia total: 12,9kW - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 800 x 700 x 900 mm	4.699 €	<u>2.499 €</u>	5 semanas
 <b>ADN 620</b>	854462001000	8003437953262	Cocina Profesional - Eléctrico - 4 quemadores redondos - Horno eléctrico de convección GN1 / 1 - Potencia total: 10,5kW - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 800 x 700 x 900 mm	4.000 €	<u>1.799 €</u>	5 semanas
 <b>ADN 618</b>	854461801000	8003437953248	Cocina profesional - Eléctrico - 4 quemadores cuadrados - Armario abierto - Potencia total: 10,4kW - Trifásico. Dimensiones (LxPxA): 800 x 700 x 900 mm	4.199 €	<u>2.199 €</u>	5 semanas



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.