COCCIÓN AUXILIAR

Índice *páginas*

402 BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS
404 BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL
405 ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS
406 ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR
408 BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700
409 HORNILLOS A GAS
410 COCINAS A GAS LÍNEA 600
411 COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700
412 COCINAS A GAS SERIE 550 Y COCINA 4 FUEGOS SERIE 700
413 COCINAS A GAS Y FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL
414 COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700
416 COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900
417 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
418 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA FRE POTENCIADAS
419 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
420 FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE
421 FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600
422 PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK
423 PLANCHAS A GAS DE 6mm
424 PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA
425 PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO Y PLANCHAS A GAS CON FUEGO
426 PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA
427 FRY-TOP A GAS SERIE SNACK
428 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA
429 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA SERIE SNACK
430 GRILLS ELÉCTRICOS
431 PLANCHAS PARA CREPS
432 PLACAS DE INDUCCIÓN
433 ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS
434 ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS
435 ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS
436 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA
438 HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS

439 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA COMPACT
440 HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN
441 FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS
442 HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS EMOTION
445 HORNO DE VAPOR A PRESIÓN
446 HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICO COMPACT MONOF.
447 HORNOS DE REGENERACIÓN
448 HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE
449 CARROS CALIENTES
450 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN
451 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES
453 PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA
454 PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE
456 MÁQUINAS PARA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES
458 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK
459 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE
460 CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS
461 MESAS CALIENTES
462 CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS
463 MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS Y VITRINAS CALIENTES BOLLERÍA
464 VITRINA CALIENTE CON PUERTAS A DOS LADOS
465 TOSTADORES DE PAN
466 TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET
467 SALAMANDRAS
468 HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA
469 HORNO ELÉCTRICO RÁPIDO
470 HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS
471 HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS
472 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS
474 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL
476 HORNOS DE PIZZA A GAS
477 HORNOS DE PIZZA A GAS XL
478 AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES
479 AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD
480 LAMINADORA PARA PIZZA
481 FORMADORA PARA PIZZA

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

GGSD 1C

GGSD 4C

GGSD 2C

GGSD 5C

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

GGSD 3C

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

MODELO	Nº CÁMARAS	SUPERFICIE DE PARRILLA ancho	fondo	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PVP €
GGSD 1C	1	300	520	14,7	1,142 kg/h	1,554 m3/h	**4.140**
GGSD 2C	2	2x300	520	29,4	2,284 kg/h	3,108 m3/h	**5.515**
GGSD 3C	3	3x300	520	44,1	3,426 kg/h	4,662 m3/h	**6.981**
GGSD 4C	4	4x300	520	58,8	4,568 kg/h	6,216 m3/h	**8.372**
GGSD 5C	1	5x300	520	73,5	5,710 kg/h	7,770 m3/h	**9.758**

PORTES PAGADOS

GGSD 1C 850 / 400 / 800

GGSD 2C 850 / 700 / 800

GGSD 3C 850 / 1000 / 800

GGSD 4C 850 / 1300 / 800

GGSD 5C 850 / 1600 / 800

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO	167
PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO	201
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	106

Características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rápidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud, con quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Quemadores rectos y dobles con sistema de protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para crear humedad y evitar humos.
- De serie se suministra con parrillas redondas (para carne y pescado). Bajo pedido se pueden suministrar parrillas cuadradas sólo para pescado. Dimensiones de cada parrilla 300x520 mm.

BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL

PARRILLA ESTÁTICA
EN ACERO INOX

PARRILLA EST. HIERRO

PARRILLA EST. INTERIOR

DE SERIE

RASTRO PARA CENIZA

GANCHO PARA PARRILLAS

CAVE 600-125

SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº PARRILLAS	PVP €
CAVE 600-100	1000	600	900	1	1	4	2.317
CAVE 600-125	1250	600	900	1	1	5	2.681
CAVE 600-150	1500	600	900	2	2	6	2.975
CAVE 600-175	1750	600	900	2	2	7	3.229
CAVE 600-200	2000	600	900	2	2	8	3.526

PORTES PAGADOS

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº PARRILLASA	PVP €
CAVE 800-100	1000	800	900	1	1	4	2.771
CAVE 800-125	1250	800	900	1	1	5	3.309
CAVE 800-150	1500	800	900	2	2	6	3.742
CAVE 800-175	1750	800	900	2	2	7	4.130
CAVE 800-200	2000	800	900	2	2	8	4.443

PORTES PAGADOS

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios fácilmente sustituibles.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Todos los modelos disponen de ruedas.

ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS

CCVR-1650-S

CCVR-1900-D

LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS	PVP €
CCVR-900-S	900	920	900	3	1	1	9	**5.499**
CCVR-1150-S	1150	920	900	4	1	1	12	**6.142**
CCVR-1400-S	1400	920	900	5	2	2	15	**6.801**
CCVR-1650-S	1650	920	900	6	2	2	18	**7.450**
CCVR-1900-S	1900	920	900	7	2	2	21	**8.067**
CCVR-2150-S	2150	920	900	8	2	2	24	**8.704**
CCVR-2400-S	2400	920	900	9	3	3	27	**10.501**
CCVR-2650-S	2650	920	900	10	3	3	30	**11.067**

PORTES PAGADOS

LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS	PVP €
CCVR-900-D	900	920	1120	5	1	1	15	**8.347**
CCVR-1150-D	1150	920	1120	7	1	1	21	**9.348**
CCVR-1400-D	1400	920	1120	9	2	2	27	**10.400**
CCVR-1650-D	1650	920	1120	11	2	2	33	**11.344**
CCVR-1900-D	1900	920	1120	13	2	2	39	**12.354**
CCVR-2150-D	2150	920	1120	15	2	2	45	**13.329**

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla rotativa pollos abiertos	215
Espada de pollos	215
Espada de cochinillos	215
Parrilla rotativa patatas	270
Parrilla rotativa multiusos	215
Parrilla estática para carne y pescado de hierro	109
Parrilla estática para pollo de acero	118
Parrilla interior 268x400 CAVE 600	120
268x600 CAVE 800 y CCVR	120
Gancho para parrillas	54
Rastro para cenizas	61

Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Se suministran con parrillas rotativas para pollos abiertos. Para cambio para otro tipo de espadas y parrillas consultar precios.
- Fondo con ranura para que las cenizas evacúen en el cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Ladrillos fácilmente sustituibles.
- Un motorreductor monofásico para los asadores simples.Dos para los asadores dobles.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos, sin necesidad de manipular constantemente la parrilla, porque tienen una gran variedad de espadas y parrillas diferentes.
- Bajo pedido se pueden suministrar trifásicos: 400V/50Hz.
- Bajo pedido se pueden suministrar combinadas con parrillas estáticas.
- **LAS ESPADAS PARA POLLOS SOPORTAN HASTA 3 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO.**
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 10 Kg. DE PESO MÁXIMO.**

ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR

RODIZIO AG 29

ASADOR ROTATIVO
A GAS MULTIUSOS AG 20-900

ESPADA DE POLLOS

ESPADA DE COCHINILLOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espadas (finas, medias o gruesas)	42
Parrilla estática acero inox.	119
Parrillas estática hierro	109
Espada de pollos	215
Espada de cochinillos	215
Parrilla rotativa multiusos	215
Parrilla rotativa pollos abiertos	215
Parrilla rotativa patatas	270

PARRILLA ROTATIVA
MULTIUSOS

PARRILLA ROTATIVA
POLLOS

PARRILLA ROTATIVA
PATATAS

ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR

RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PVP €
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	**14.417**
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	**15.098**
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	**15.483**
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	**16.024**
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	**16.494**
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	**16.950**

PORTES PAGADOS

RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PVP €
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	**16.401**
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	**17.081**
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	**17.778**
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	**18.430**
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	**19.093**
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	**19.793**

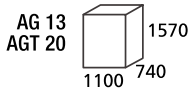
PORTES PAGADOS

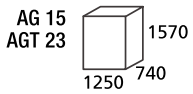
DOBLES 900 PARA POLLOS

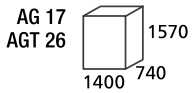
MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PVP €
AG 20-900	3	5	22,2	1,590 kg/h	2,145 m³/h	**14.943**
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h	**16.269**
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h	**17.697**
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h	**19.329**

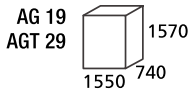
PORTES PAGADOS

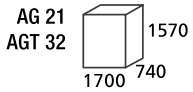
RODIZIO

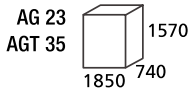


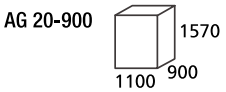


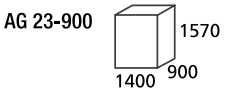


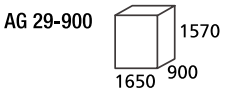


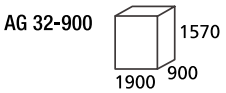












Características

- Asador construido en acero inoxidable con un sistema de giro de las espadas simple y silencioso, y con muy poco mantenimiento
- Se trata de un aparato especialmente indicado para asar carnes y pollos de forma intensa y continua.
- Equipado con quemadores de calor radiante que permite la obtención de los mejores asados con poco consumo de gas.
- Movimiento de las espadas por motoreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Potencia del motoreductor 180 W/1,5 amperios. (monofásico)
- Potencia motoreductor trifásico: 120 W consultar precios y plazos de entrega.
- Espadas de serie. (Indicar modelo).
- Se pueden combinar con accesorios opcionales.
- Nota: Para cambio de inyectores a otro tipo de gas consultar manual de instalación.
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 5 Kg. DE PESO MÁXIMO.**
- **OPCIONAL: MODELOS CON ARMARIO CALIENTE.**

BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700

GPV 3G

SGPV 2G

GPV 1G

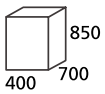
GPV 2G

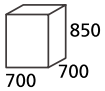
GPV 4G

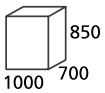
ALTURA 850

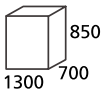
MODELO	PRESIÓN GAS (mbar) PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PVP €
GPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	**1.873**
GPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	**2.800**
GPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	**3.750**
GPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	**4.877**

PORTES PAGADOS

GPV 1G


GPV 2G


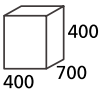
GPV 3G


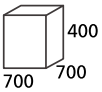
GPV 4G


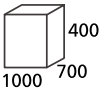
ALTURA 400

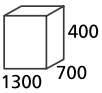
MODELO	PRESIÓN GAS (mbar) PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PVP €
SGPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	**1.621**
SGPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	**2.421**
SGPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	**3.253**
SGPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	**4.377**

PORTES PAGADOS

SGPV 1G


SGPV 2G


SGPV 3G


SGPV 4G


Características

- Barbacoas a gas construidas totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores modulares (una por quemador) fáciles de desmontar.
- Seguridad por termopar.
- Encendido piezoeléctrico.
- **Estas barbacoas se suministran de serie con carbón volcánico. Si se desean utilizar con agua se deben solicitar los deflectores, cuyos precios están indicados en los accesorios.** ***Consultar manual de instalación.***

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg	53
DEFLECTORES MODELOS 1G	131
DEFLECTORES MODELOS 2G	257
DEFLECTORES MODELOS 3G	386
DEFLECTORES MODELOS 4G	511
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	106

HORNILLOS A GAS

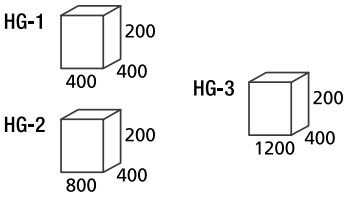
HG-1

HG-2

HG-3

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1	80	1x2	1720	195 g/h	0,260 m³/h	256
HG-2	80+100	1x2+1x3, 10	4386	347 g/h	0,460 m³/h	341
HG-3	100+80+100	1x2+2x2,5	6048	542 g/h	0,720 m³/h	553

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS



accesorios

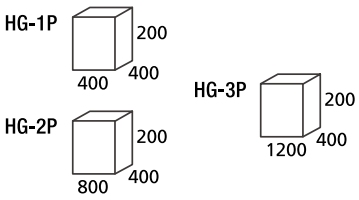
DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA LISA 275x370 mm PARA HG-1/HG-1P	122
PLACA LISA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	163
PLACA RANURADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	163
PARRILLA REDUCTORA	17

Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar.
- Encendido manual.
- Parrilla en hierro.
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30).
  Gas natural (con kit de conversión incluido).

HG-2P

DET. QUEMADOR
ALTO RENDIMIENTO



MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1P	165	1x6	5160	338 g/h	0,50 m³/h	267
HG-2P	2x165	2x6	10320	676 g/h	1,00 m³/h	395
HG-3P	3x165	3x6	15480	1014 g/h	1,50 m³/h	593

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar. Parrilla en hierro.
- Encendido manual.
- **Quemadores de alto rendimiento.**
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural
  (con kit de conversión incluido).

COCINAS A GAS LÍNEA 600

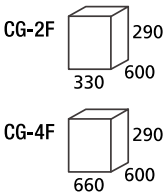
CG-2F

CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PVP €
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	0,48	0,62	10,5	717
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	0,96	1,258	21	1.241

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

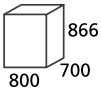


Características

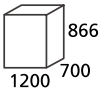
- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad y encendido piezo eléctrico.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Chimenea de 160mm de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700

SPB-70/80G



SPB-70/120G



MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PVP €
SPB-70/80G	4	1x4+3x7	25	21575	2,08	2,623	40	**1.912**
SPB-70/120G	6	2x4+4x7	36	21068	2,84	3,808	55	**2.537**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Dimensiones de parrilla de quemador: 350x300mm. en hierro fundido.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS A GAS SERIE 550 Y COCINA 4 FUEGOS SERIE 700

CHP-112

CHP-224

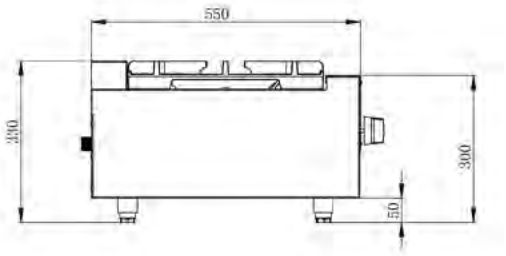
CHP-336

CHP-424

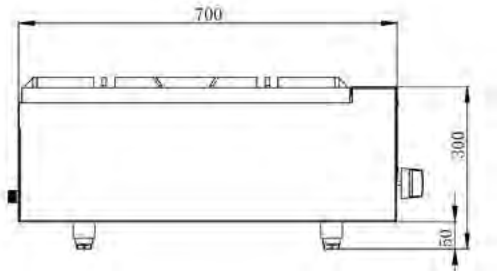
MODELO	POTENCIA QUEMADORES (KW) 8 Kw	PLANCHA 5 Kw	HORNO 10 Kw	POTENCIA TOTAL Kw	POTENCIA TOTAL KCal/h	PESO NETO Kg	PVP €
CHP-112 550	1	-	-	8	6912	22,7	675
CHP-224 550	2	-	-	16	13824	39,7	1.043
CHP-336 550	3	-	-	24	20736	56,8	1.438
CHP-424 700	4	-	-	32	27648	46,8	1.512

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

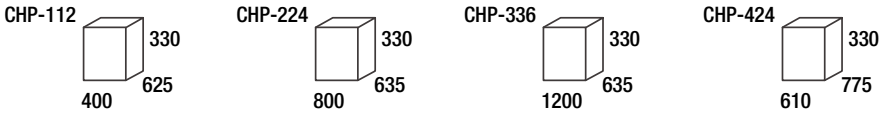
PORTES PAGADOS



ESQUEMA LATERAL MODELOS CHP-112/224/336



ESQUEMA LATERAL CHP-424



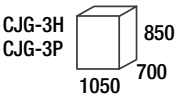
Características

- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dos, tres y cuatro fuegos abiertos, con micropiloto de encendido y válvula termopar de seguridad.
- Bandeja recoge-grasas en acero inoxidable. Parrillas y esparcellamas en hierro fundido.
- Se suministran preinstaladas para gas natural con dotación de inyectores para gas butano/propano.

COCINAS A GAS Y FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL

CJG-3H

CJG-3P



COCINAS A GAS

MODELO	Nº FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31) (Kg/h)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20) (m3/h)	PVP €
CJG-3H	1x3,5 / 2x4,5	5,8	18,3	15811	2,70	1,75	1.995
CJG-3P	1x3,5 / 2x4,5	-	12,5	10800	1,47	1,28	1.725

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros HASTA FIN DE EXISTENCIAS PORTES PAGADOS

accesorios

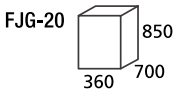
DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA LISA DE 535x346 mm	130
PARRILLA REDUCTORA DE QUEMADOR	8

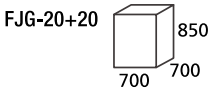
Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior de hierro.
- Llama piloto.
- Modelo CJG-3P sobre armario con 2 puertas.
- Dimensiones del horno: 540x670x275mm.
- Chimenea de 60mm. de alto.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.

FJG-20

FJG-20+20





FREIDORAS A GAS SERIE 700

MODELO	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CESTA mm	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PESO (kg)	PVP €
FJG-20	1	20	230x320x150	15,5	13330	50	1.941
FJG-20+20	2	20+20	2x(230x320x150)	15,5+15,5	26660	90	2.790

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros HASTA FIN DE EXISTENCIAS PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304, salvo laterales y puertas en acero inoxidable.
- Llama piloto.
- Válvula termostática con termopar y termostato de seguridad.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Grifo para recuperación de aceite.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.

COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700

CES 874

CES 1276

CE 874

CE 874 G / CE 874 GG

CE 1276

CE 1276 G / CE 1276 GG

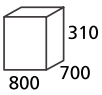
COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700

MODELO	NÚMERO DE FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	POTENCIA GRILL (Kw)	PVP €
CES 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO	1.528
CES 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO	2.108
CE 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO	1.785
CE 874 G	3x6 +1x3,5	4	25,5	SI	NO	2.426
CE 874 GG	3x6 + 1x3,5	4	29,5	SI	4	2.754
CE 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO	2.307
CE 1276 G	4x6 + 2x3,5	4	35	SI	NO	3.309
CE 1276 GG	4x6 + 2x3,5	4	39	SI	4	3.594

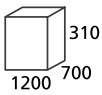
CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

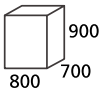
CES 874



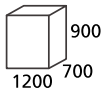
CES 1276



CE 874
CE 874 G
CE 874 GG



CE 1276
CE 1276 G
CE 1276 GG



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA REDUCTORA (1 EN DOTACIÓN)	22
PARRILLA GN 1/1 PARA HORNO CROMADA	28
PAR DE PUERTAS PARA COCINA CE 874 (40+40 cm. ANCHO)	315
PAR DE PUERTAS PARA COCINA CE 1276 (60+60 cm. ANCHO)	369

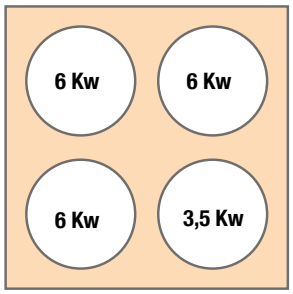
* EL KIT DE PUERTAS INCLUYE:
BISAGRAS, TORNILLOS, TIRADOR Y SOPORTE CON IMÁN.

DETALLE QUEMADOR

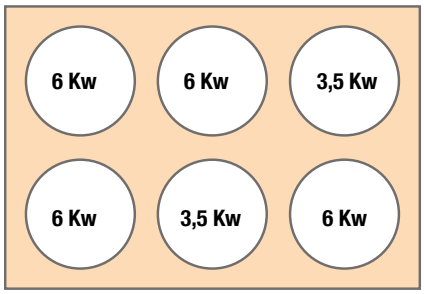
DETALLE GRILL DE HORNO

DETALLE PUERTA HORNO ABIERTA

POTENCIA DE LOS QUEMADORES



CES 874
CE 874
CE 874 G
CE 874 GG



CES 1276
CE 1276
CE 1276 G
CE 1276 GG

Características

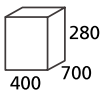
- Construidas en acero inoxidable.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- Capacidad del horno: 4 GN 1/1.
- De serie se suministra con una parrilla GN 1/1 (horno).
- Quemador y esparcellamas en hierro fundido.
- Patas regulables en altura.
- De serie se suministra para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.
- Parrilla del quemador en hierro fundido.
- Encendido eléctrico de quemadores y de horno. Tensión 230V/50Hz.
- Grill a gas. No se puede utilizar simultáneamente con el horno.
- Diámetro de los esparcellamas: 12,5cm los quemadores de 6Kw y 9cm los quemadores de 3,5Kw.

COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900

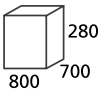
OCH 700-1

OCH 900-2

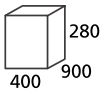
OCH 700-1



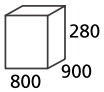
OCH 700-2



OCH 900-1



OCH 900-2



COCINAS CHINAS SERIE 700

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OCH 700-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m³/h	**931**
OCH 700-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m³/h	**1.694**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS

DETALLE ARO WOK

COCINAS CHINAS SERIE 900

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OCH 900-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m³/h	**1.500**
OCH 900-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m³/h	**2.400**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores de hierro fundido.
- Aro de Wok en acero fundido desmontable para su limpieza.
- Bandeja recoge-grasas bajo los quemadores para facilitar la limpieza.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Diseño ergonómico.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES

FREP-4

FREP-4+4

FREP-7

FREP-7+7

FREP-7
CON GRIFO

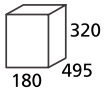
FREP-7+7
CON GRIFO

FREP-10T
CON GRIFO

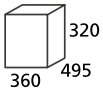
MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
FREP-4 sin grifo	118	235	110	4	3	NO	4	230/50	**172**
FREP-4+4 sin grifo	118	235	110	4+4	3	NO	8	230/50	**313**
FREP-7 sin grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7	230/50	**258**
FREP-7+7 sin grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	14	230/50	**504**
FREP-7 con grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7,5	230/50	**300**
FREP-7+7 con grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	15	230/50	**566**
FREP-10M con grifo	253	263	110	10	6	SI	7,9	230/50	**499**
FREP-10T con grifo	253	263	110	10	7,5	SI	7,9	400/50	**522**
FREP-10+10T con grifo	253	263	110	10+10	2x7,5	SI	15,7	400/50	**1.038**

PORTES PAGADOS

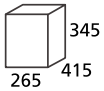
FREP-4 sin grifo



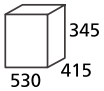
FREP-4+4 sin grifo



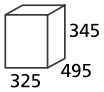
FREP-7 sin grifo
FREP-7 con grifo



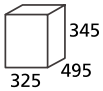
FREP-7+7 sin grifo
FREP-7+7 con grifo



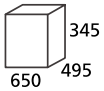
FREP-10M con grifo



FREP-10T con grifo



FREP-10+10T con grifo



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Temperatura máxima 195ºC.
- Cabezal desmontable.
- Termostato de temperatura cerámico.
- Termostato de seguridad.
- **Dotadas de contactor**, excepto FREP-4 y FREP-4+4.

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA FRE POTENCIADAS

FABRICADAS EN ***EUROPA***

FRE-8 PLG

CONTACTOR DE 26 AMPERIOS

FRE-8 PLG

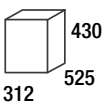
FRE-10 PLG TRI

FRE-10+10 PLG TRI

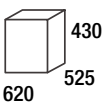
MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	DIMEN. CUBA	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
FRE-8 PLG	195	215	120	8	4,5	GN 1/2 200	SI	8	230/50	**545**
FRE-8+8 PLG	2x / 195	215	120	2x8	2x4,5	2x GN 1/2 200	SI	14	230/50	**1.086**
FRE-10 PLG TRI	255	255	120	10	8,5	GN 2/3 200	SI	11	400/III/50	**799**
FRE-10-10 PLG TRI	2x / 255	255	120	2x10	2x8,5	2x GN 2/3 200	SI	20	400/III/50	**1.579**

PORTES PAGADOS

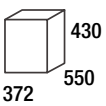
FRE-8 PLG



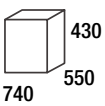
FRE-8+8 PLG



FRE-10 PLG TRI



FRE-10+10 PLG TRI



Características

- Construcción en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 190ºC.
- Termostato seguridad 240ºC.
- Cabezal desmontable (con micro-switch) para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad TRIFÁSICO.
- Piloto de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- **CONTACTOR DE 26A.**
- Proteccion de resistencia en acero.
- Grifo de vaciado de 3/4'con sistema de seguridad.

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES

FREIDORA CON CESTA LARGO ESPECIAL (320mm) PARA PESCADO **DOTADA DE AMPLIA ZONA FRÍA**

FES-8LG PESC

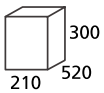
FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

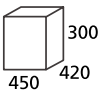
FES-8+8LG TRI

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
FES-8LG PESC	150	320	120	8	3,4	NO	230V/50Hz	8	**478**
FES-4+8LG	130/210	235	100	4/5+7/8	2,1+3	NO	230V/50Hz	14	**604**
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	SI	400V III 50Hz	8	**617**
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	SI	230V/50Hz	8	**669**
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	SI	400V III 50Hz	15,5	**1.102**

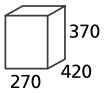
PORTES PAGADOS



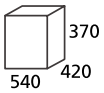
FES-8LG PESC



FES-4+8LG



FES-8LG TRI
FES-8LG MONO



FES-8+8LG TRI

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 150x320x120	56
CESTA 130x235x100	41
CESTA 210x235x100	56

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- **Dotadas de contactor**, excepto FES-8LG PESC y FES-4+8LG
- Temperatura de trabajo 50º-190ºC.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE

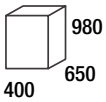
FREP-10TM

FREP-10+10TM

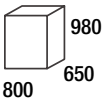
MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
FREP-10TM	253	273	110	10	7,5	SÍ	18	400/50	**899**
FREP-10+10TM	253	273	110	10+10	2x7,5	SÍ	32	400/50	**1.483**

PORTES PAGADOS

FREP-10TM



FREP-10+10TM



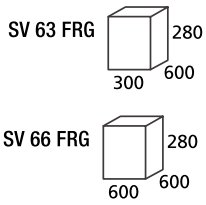
Características

- Construidas en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura de 0ºC a 180ºC.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Señalizador luminoso de temperatura.
- Botón ON/OFF con protección.
- Cuba en acero inox AISI 304 con tapa en acero inox.
- Pies regulables.
- **Dotadas de contactor**.

modular

FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

SV 66 FRG



FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
SV 63 FRG	230	255	110	8	6,8	24,5	**1.385**
SV 66 FRG	230	255	110	8+8	2x6,8	42	**2.297**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PEQUEÑA DE 110x255x110	67
CESTA GRANDE DE 230x255x110	83

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo de vaciado del aceite colocado en el frontal, con prolongación de descarga en dotación.
- Quemadores en acero con llama horizontal.
- Dotadas de llama piloto y encendido piezo-eléctrico.
- Válvula termostática con termopar.
- Regulación de la temperatura hasta 190ºC.
- Termostato de seguridad.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

CE

PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK

PLE-400/06

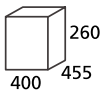
PLE-600/06

PLANCHAS ELÉCTRICAS PLACA DE 6 mm

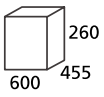
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	MANDOS	RESISTENCIAS	PESO (Kg)	PVP €
PLE-400/06	390x390	2,3	1	1	19,94	360
PLE-600/06	590x390	3,6	2	2	27	515
PLE-800/06	790x390	4,6	2	2	34	623

PORTES PAGADOS

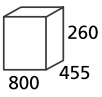
PLE-400/06



PLE-600/06



PLE-800/06



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de acero con revestimiento cerámico de 6 mm.
- Mandos de baquelita.
- Bandeja recoge-grasas extraíble.
- Termostato de temperatura de 0º/300ºC.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias cromo-niquel.
- Indicadores de encendido.
- Pies regulables en altura.
- Voltaje 230V/50Hz

FEL-1

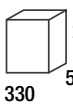
FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22	542
FEL-1 C	320x480	3	230V/50Hz	22	702
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	879
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	941
FEL-2 C TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.150
FEL-2 C MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.212

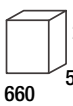
C = LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS

FEL-1
FEL-1 C



FEL-2 TRI
FEL-2 MONO
FEL-2 C TRI
FEL-2 C MONO



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	16

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recogegrasas.
- Temperatura de trabajo de 50º-300ºC.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.

PLANCHAS A GAS DE 6mm

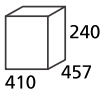
PLG-600/06

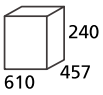
PLG-400/06

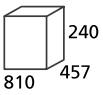
PLG-800/06

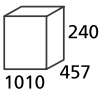
PLG-1000/06

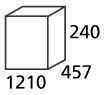
DETALLE PLANCHA DESMONTABLE

PLG-400/06


PLG-600/06


PLG-800/06


PLG-1000/06


PLG-1200/06


PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm

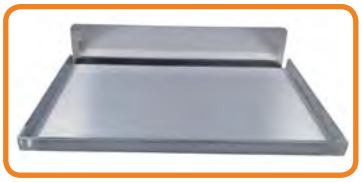
MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	MANDOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLG-400/06	3,2	400x400	0,082	0,082	0,353	1	1	14,5	**342**
PLG-600/06	6,4	600x400	0,164	0,164	0,706	2	2	20	**433**
PLG-800/06	9,6	800x400	0,257	0,257	1,059	2	3	27	**553**
PLG-1000/06	9,6	1000x400	0,257	0,257	1,059	3	3	33	**625**
PLG-1200/06	12,8	1200x400	0,328	0,328	1,412	3	4	40	**783**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP € PLG-400	PLG-600	PLG-800	PLG-1000	PLG-1200
GRASERA POSTERIOR	11	14	18	24	27


DETALLE GRASERA MONTADA

Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAIBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Bandeja recogegrasas extraible.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Toma de gas a la izquierda. Bajo pedido se pueden suministrar con toma de gas a la derecha.
- Piezoelectrico de encendido.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Posibilidad de colocar la placa de cocción en sentido inverso y colocar grasera (opcional) posterior.

PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA

PLGV-400

PLGV-600

PLGV-800

PLGV-400
290
500
400

PLGV-600
290
500
640

PLGV-800
290
500
840

*con toma de presión: ancho +70mm

PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MANDOS	QUEMADORAS	PVP €
PLGV-400	400x400	5,2	4493	1	2	**652**
PLGV-600	600x400	7,7	6653	2	3	**833**
PLGV-800	800x400	10,3	8899	2	4	**998**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

Rasqueta especial en (dotación)

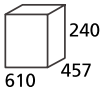
Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA VITROCERÁMICA de 4mm. de grosor, extraíble para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Bandeja recogegrasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que simplifica y facilita el cambio de inyector.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Conexión de entrada de gas a ambos lados.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- La plancha vitrocerámica soporta temperaturas de hasta 700ºC sin alterarse. En 3 minutos alcanza una temperatura de 300ºC y puede llegar a una temperatura máxima de 440ºC, con lo que no necesita estar encendida todo el día con el consiguiente ahorro energético. Al ser una superficie lisa y sin poros, el alimento no se pega a la plancha, ni produce resíduos difíciles de limpiar. Podemos cocinar con poco aceite e incluso sin aceite. Al ser de fácil limpieza, se pueden cocinar diversos alimentos sin que se mezclen los sabores. Es sin lugar a dudas una excelente plancha que ofrecerá altos rendimientos y prácticos usos.
- Se suministra con rasqueta especial para vitrocerámica.

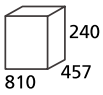
PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO Y PLANCHAS A GAS CON FUEGO

PLGT-800 CD

PLGT-600 CD



PLGT-800 CD



PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM.

MODELO	DIMENSIONES TOTAL (Kw)	POTENCIA PLACA (mm)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLGT-600 CD	600x400	5,7	0,164	0,706	1	1	2	39	**1.072**
PLGT-800 CD	800x400	8,9	0,257	1,059	2	2	3	61	**1.428**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Provistas de VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS, consiguiendo un mayor ahorro de energía.
- Placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm. **Mandos de bakelita**.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a izquierda o derecha. Piezoelectrico de encendido.
- Bandeja recogegrasas extraíble. Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.

PLG-800/1

PLG-1000/1

PLG-1200/1

PLANCHAS A GAS CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PVP €
PLG-800/1	400x400	3,2	6	9,2	2	1+1	0,236	1,015	**711**
PLG-1000/1	600x400	6,4	6	12,4	3	2+1	0,318	1,368	**850**
PLG-1200/1	800x400	9,6	6	15,6	3	3+1	0,400	1,721	**989**

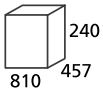
CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

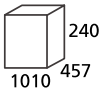
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA DE ACERO LAMINADO DE 6 mm (40x40 cm)	89
RECOGE-GRASAS PARA PLACA	52
PARRILLA REDUCTORA INCLUIDA	20

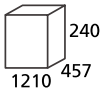
PLG-800/1



PLG-1000/1



PLG-1200/1



Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, fácil limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAÍBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Bandeja recogegrasas extraíble de gran capacidad.
- Mandos de bakelita. Pies regulables en altura.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Parrilla reductora de quemador de serie.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a izquierda o derecha.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- **Fogón de gran poder calorífico, 6Kw. Girando la parrilla podemos acoplar una placa de 40x40cm. de acero laminado de 6mm. y así ampliar la zona de plancha (placa de 40x40cm y grasera para placa opcional).**

CE

PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA

CEG-17M-550

CEG-22M-550

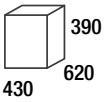
CEG-32M-550

CEG-17T-550 CD

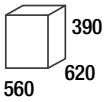
CEG-22T-550 CD

CEG-32T-550 CD

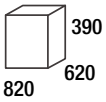
CEG-17M-550
CEG-17T-550 CD



CEG-22M-550
CEG-22T-550 CD



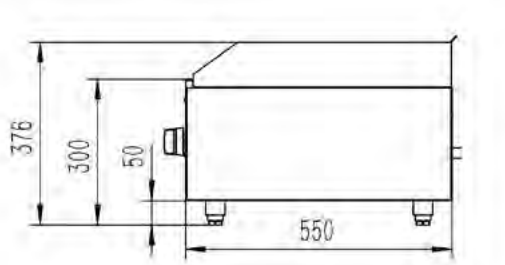
CEG-32M-550
CEG-32T-550 CD



PLANCHAS A GAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MATERIAL PLACA	QUEMADORES	PVP €
CEG-17M-550	420x450	6	5184	Acero	1	**1.103**
CEG-17T-550 CD	420x450	6	5184	Acero Cromado	1	**1.489**
CEG-22M-550	550x450	12	10368	Acero	2	**1.649**
CEG-22T-550 CD	550x450	12	10368	Acero Cromado	2	**2.325**
CEG-32M-550	810x550	18	15552	Acero	3	**1.993**
CEG-32T-550 CD	810x550	18	15552	Acero Cromado	3	**3.104**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS



ESQUEMA LATERAL TODOS LOS MODELOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- **Placas en acero laminado de 19mm de espesor.**
- Modelos de cromo duro con espesor de 20µ de cromo.
- Modelos cromados dotados de valvula termostática.
- Dotadas de llama piloto.
- Sistema de seguridad con termopar.
- Encendido electrónico.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Toma de gas trasera.
- Canal recoge grasas con cajón extraible.
- De serie se suministran preparadas para gas natural e incluye inyectores para cambio a gas propano/butano.

FRY-TOP A GAS SERIE SNACK

FGL-1

FGL-2

FGL-1 C

FGL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m3/h)	PESO (Kg)	PVP €
FGL-1	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	**721**
FGL-1 C	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	**895**
FGL-2	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	**1.259**
FGL-2 C	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	**1.578**

C = LISA CROMO DURO — CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros — PORTES PAGADOS

FGL-1
FGL-1 C

FGL-2
FGL-2 C

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	15

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recogegrasas.
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

BG-60

BG-35

BG-90

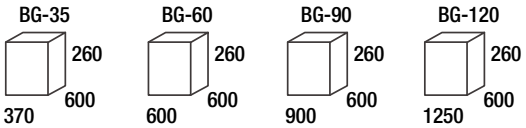
BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	QUEMADORES	BOLSA PIEDRA VOLCÁNICA (Kg)	PESO (Kg)	PVP €
BG-35	280x500	7,2	1	2	4	13,5	758
BG-60	530x500	14,4	2	4	8	21	1.139
BG-90	830x500	21,6	3	6	12	28,5	1.478
BG-120	1130x500	25,2	4	8	12	36	1.972

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

DETALLE PARRILLA INOX



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE VARILLA DE ACERO RECUBIERTO PARA PESCADO PARA MOD. BG-35	66
PARRILLA DE VARILLA DE ACERO RECUBIERTO PARA PESCADO PARA MOD. BG-60	100
PARRILLA DE VARILLA DE ACERO RECUBIERTO PARA PESCADO PARA MOD. BG-90	134
PARRILLA DE VARILLA DE ACERO RECUBIERTO PARA PESCADO PARA MODELO BG-120	CONSULTAR
BOLSA DE 3Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	35

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE ACERO INOX PAI BG-35	167
PARRILLA DE ACERO INOX PAI BG-60	212
PARRILLA DE ACERO INOX PAI BG-90	288
PARRILLA DE ACERO INOX PAI BG-120	CONSULTAR

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares italianos de acero inoxidable especialmente diseñados para barbacoas, de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- De serie se suministra con parrilla acanalada de acero recubierto protegido para carne. Opcional parrilla de varillas de acero recubierto para pescado o parrilla acanalada de acero inox para carne.
- Mandos de bakelita de gran calidad.
- Parrilla interior extraíble, soporta piedra volcánica, que soporta altas temperaturas.
- Bandeja recograsas frontal extraíble de gran calidad.
- De serie se suministran con 4kgs. de piedra volcánica por grifo.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Pies niveladores regulables en altura.

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA SERIE SNACK

BG-1

BG-2

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

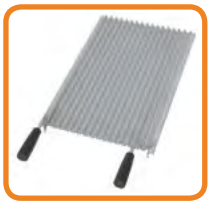
MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H) TOTAL	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PVP €
BG-1	312x483	6,5	5648	0,53	0,69	24	918
BG-2	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49	1.610

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros — HASTA FIN DE EXISTENCIAS — PORTES PAGADOS

accesorios

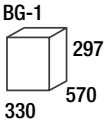
DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE CARNE	122
PARRILLA DE PESCADO	122
BOLSA DE 4 Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	49

PARRILLA DE PESCADO

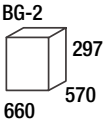


PARRILLA DE CARNE

BG-1



BG-2

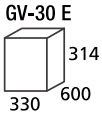


BARBACOA ELÉCTRICA DE AGUA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
GV-30 E*	312x483	3,3	10,5	1.017

HASTA FIN DE EXISTENCIAS — PORTES PAGADOS

GV-30 E



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5 kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- **Modelo GV-30 E** modelo eléctrico que no precisa parrillas especiales (como los modelos a gas), se asa directamente sobre las resistencias. En este modelo, para su funcionamiento, se precisa añadir agua en la cubeta interior, elevando el cabezal con las resistencias. Tensión 230V/50Hz.

GRILLS ELÉCTRICOS

GRSL

GRSR

GRML

GRMR

GRMLL

GRDL

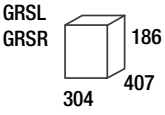
GRDR

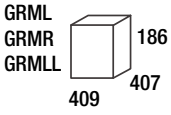
GRDM

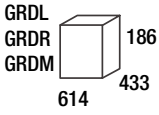
MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	**549**
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	**549**
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	**665**
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20	**665**
GRMLL	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	**665**
GRDL*	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	**964**
GRDR*	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	**964**
GRDM*	mixta	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	**964**

*** CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz:** + 50 euros

PORTES PAGADOS







Características

- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0º-300ºC.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada, **SALVO EN EL MODELO GRMLL CUYAS DOS PLACAS SON LISAS.**
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano de 8mm. de espesor.

PLANCHAS PARA CREPS

CREP-1

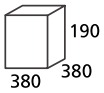
CREP-2

PLANCHAS PARA CREPS ELÉCTRICAS

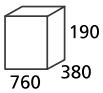
MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
CREP-1	1	350	2,4	12	230/50	**779**
CREP-2 TRI	2	350	4,8	29	400/III/50	**1.363**
CREP-2 MONO	2	350	4,8	29	230/50	**1.415**

PORTES PAGADOS

CREP-1



CREP-2 TRI
CREP-2 MONO



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50º-270ºC.
- Placa de Crep en hierro esmaltado.

CREP-1 GAS

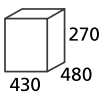
CREP-2 GAS

PLANCHAS PARA CREPS A GAS

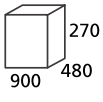
MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS NATURAL G20	CONSUMO GAS PROP./BUT. G30/31	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m3/h)	PVP €
CREP-1 GAS	1	400	3,6	3100	0,34 m3/h	0,23 Kg/h	23	0,093	**895**
CREP-2 GAS	2	2x400	2x3,6	6200	0,68 m3/h	0,46 Kg/h	46	0,233	**1.535**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros HASTA FIN DE EXISTENCIAS PORTES PAGADOS

CREP-1 GAS



CREP-2 GAS



Características

- Estructura en acero inoxidable.
- Placa de cocción de hierro fundido con superfície multirayada antideslizante.
- Temperatura de 0ºC a 280ºC.
- Conexión de gas de 1/2".
- De serie se suministra preparada para propano/butano con kit de sustitución para gas natural.
- Un quemador con encendido piezoeléctrico por placa.

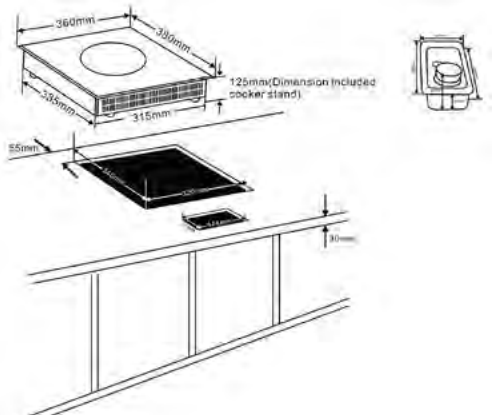
PLACAS DE INDUCCIÓN

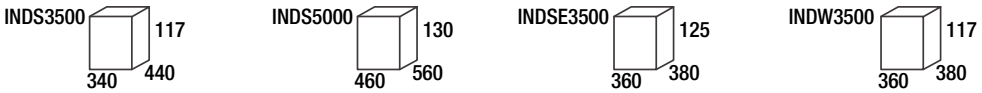
INDS3500

INDS5000

INDSE3500

INDW3500





PLACAS DE INDUCCIÓN

MODELO	DIÁMETRO COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	Nº NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA TRABAJO (ºC)	Nº NIVELES TEMP.	PESO NETO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
INDS3500	120-260	500-3500	10	60º-240ºC	10	8	230/50	**400**
INDS5000	120-460	500-5000	10	60º-240ºC	10	9,8	230/50	**607**
INDSE3500	120-260	500-3500	10	60º-240ºC	10	8	230/50	**359**
INDW3500	260	500-3500	10	60º-240ºC	10	8	230/50	**431**

PORTES PAGADOS

DETALLE

Características

- Placa de cocción con sistema de **inducción**.
- Estructura de acero inoxidable con placa en material vitrocerámico.
- **Panel de mandos "TOUCH CONTROL" con pantalla LCD**.
- Temporizador de 0 a 180 minutos.
- Modelo INDSE3500 (encastre), distancia entre placa y panel de mandos 1,6 metros máxima.

ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS

APSG-4

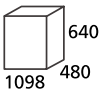
APSG-6

APSG-8

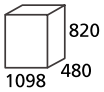
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PVP €
APSG-2	2	10/12	11,8	10148	0,92	0,98	1,16	66	**2.106**
APSG-3	3	15/18	17,7	15222	1,38	1,47	1,74	86	**2.567**
APSG-4	4	20/24	23,6	20296	1,84	1,96	2,32	103	**3.054**
APSG-6	6	30/36	35,4	30444	2,76	2,94	3,48	170	**4.066**
APSG-7	7	35/42	41,3	35518	3,22	2,94	4,55	180	**4.769**
APSG-8	8	40/48	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	193	**4.977**
APDG-8	15	75/90	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	230	**6.790**

PORTES PAGADOS

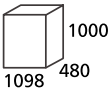
APSG-2



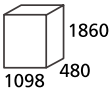
APSG-3



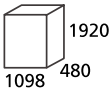
APSG-4



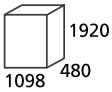
APSG-6



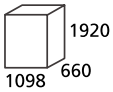
APSG-7



APSG-8



APDG-8



Características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- **En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.**
- **Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).**
- Incorpora 4 ruedas en los modelos de 6, 7 y 8 espadas de 10cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraibles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- **Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.**
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan inyectores para gas natural.

ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS

3EE

4EE

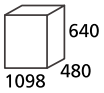
6EE

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw) MOD. EE	POTENCIA (Kw) MOD. EEN	PESO (Kg)	PVP €
2EE/2EEN	2	10/12	6,6	9,6	63	**2.014**
3EE/3EEN	3	15/18	9,9	14,4	80	**2.492**
4EE/4EEN	4	20/24	13,2	19,2	95	**2.936**
6EE/6EEN	6	30/36	19,8	28,8	160	**3.908**
7EE/7EEN	7	25/42	23,1	33,6	170	**4.696**
8EE/8EEN	8	40/48	26,4	38,4	183	**4.853**

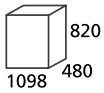
PORTES PAGADOS

8EEN

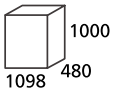
2EE/2EEN



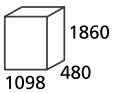
3EE/3EEN



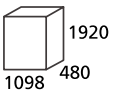
4EE/4EEN



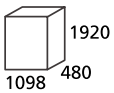
6EE/6EEN



7EE/7EEN



8EE/8EEN



Características

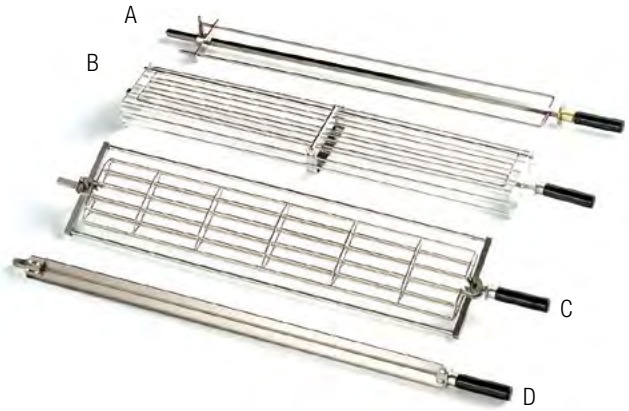
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360mm.
- Modelo 7EE/7EEN, con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Los modelos 6 y 7 EE/EEN incorporan 4 ruedas, 2 con freno y 8 espadas de 10cm. de diámetro.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm.) especial para asado de patatas, guarniciones, etc...
- Opcional: luz interior.
- Resistencias de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Tensión 400V/III/50Hz.

ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm.	**536**
Bandeja especial para trocear pollos de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas.	

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espada INOX sin pinchos	92
Espada INOX con 6 pinchos	146
Espada de pincho (A)	146
Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)	296
Espada pollo abierto (sólo para APSG-7) (C)	296
Espada en V (D)	155
Pincho doble	11
Pincho sencillo sin tornillo	11
Tornillo de pincho INOX	4
Mango de espada	13
Gancho para sacar espadas	46



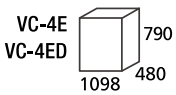
VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
VC-4E	2	230/50	73	**1.676**
VC-4ED	2	230/50	73	**1.676**

PORTES PAGADOS

VC-4E

VC-4ED



Características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90ºC.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- **Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).**

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

HPE-750

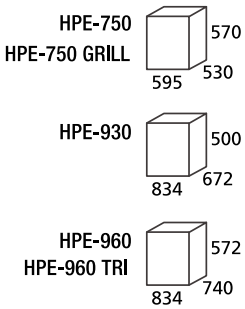
HPE-750 GRILL

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.

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

SHEL-404

SHEL-404 HG

SHEL-603

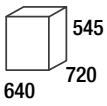
SHEL-604 PLUS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DOTACIÓN SERIE PARRILLAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SHEL-404	4	4	480x340/GN 2/3	NO	3100	-	230/50	875
SHEL-404 HG	4	4	480x340/GN 2/3	SI	3100	1400	230/50	1.325
SHEL-603	3	3	600x400/GN 1/1	NO	3900	-	230/50-60	1.353
SHEL-603 TRI	3	3	600x400/GN 1/1	NO	3900	-	400/50-60	1.416
SHEL-604 PLUS H	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	400/50-60	1.812
SHEL-604 PLUS H MONO	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	230/50-60	1.875

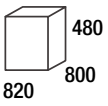
PORTES PAGADOS

MEDIDAS EXTERIORES

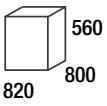
SHEL-404
SHEL-404 HG



SHEL-603
SHEL-603 TRI

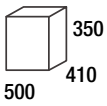


SHEL-604 PLUS H
SHEL-604 PLUS H MONO

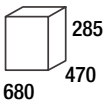


MEDIDAS INTERIORES

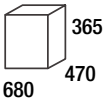
SHEL-404
SHEL-404 HG



SHEL-603
SHEL-603 TRI



SHEL-604 PLUS H
SHEL-604 PLUS H MONO



Características

- Construidos interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Luz interior halogena.
- Micro de puerta, salvo en modelos SHEL-404 y SHEL-404 HG.
- Alarma de fín de ciclo.
- Temporizador de 0 a 60 minutos.
- Funcionamiento en modo continuo.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro en modelo SHEL-604 PLUS H.
- Puerta con doble cristal con tirador y apertura batiente.

HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS

DESCATALOGADO

SVFDE 051

SVFDE 101

ELÉCTRICOS

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051*	SÍ	110	6300	1 o 600x400 mm	400/III/50-60	3.676
SVFDE 101*	SÍ	139	12600	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	5.347

*Hasta fín de existencias PORTES PAGADOS

GAS

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)		CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDG 051*	SÍ	11	0	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	5.243
SVFDG 101*	SÍ		19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	6.426

*Hasta fín de existencias PORTES PAGADOS

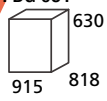
accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPO	213
	OPCIÓN DE APERTURA DE HA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EDO).	462

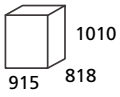
dotación

MODELOS
1 PARRILLA GN 1/1

SVFDE 051
SVFDG 051



SVFDE 101
SVFDG 101



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.
- 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 600x400 mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74 mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superfícies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superfície externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50º/300ºC.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.**
- Doble velocidad del ventilador.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA

COMPACT

517mm de ancho

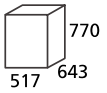
SVFDEK 0623 P WA

SVFDEK 061 P WA

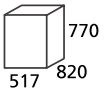
SVFDEK 101 P WA

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDEK 0623 P WA	SÍ	75	6300	6 GN 2/3	400/III/50-60	4.661
SVFDEK 061 P WA	SÍ	90	7800	6 GN 1/1	400/III/50-60	5.450
SVFDEK 101 P WA	SÍ	150	15600	10 GN 1/1	400/III/50-60	6.910

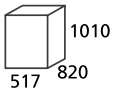
SVFDEK 0623 P WA



SVFDEK 061 P WA



SVFDEK 101 P WA



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SCML	SONDA AL CORAZÓN DE PUNTO SIMPLE. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	251
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).	462
MLK HD623	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNO SVFDEK 0623 P WA	2.230
MLK HD061	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS SVFDEK 061/101 P WA	2.295

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 altas temperaturas.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Control automático de la válvula de vapor.
- Modelos digitales con posibilidad de grabar hasta 99 recetas, cocción en ΔT^a. Cada programa se puede grabar con 3 fases de cocción diferentes.
- Función de enfriamiento rápido de la cámara.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta, fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superfícies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superfície externa.
- Termostato de temperatura de 50º/300ºC.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.**
- Doble velocidad del ventilador.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- **Lavado automático de serie.**
- Separación entre bandejas de 30/60 mm.
- Desagüe con filtro.

HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN

SVFDE 051 V
SVFDG 051 V

SVFDE 101 V
SVFDG 101 V

SVFDE 051 TV

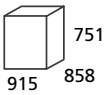
SVFDE 101 TV

ELECTROMECÁNICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

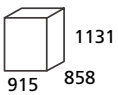
MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	110	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	**4.259**
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	148	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	**5.521**
SVFDG 051 V	GAS	113	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	**6.592**
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 TV



SVFDE 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.
- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superfícies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superfície externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50º/300ºC.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios 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 30º a 280ºC.

FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS

SV LM8T43

SV LM8T64

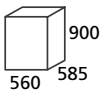
SV LM12T64

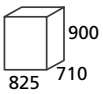
SV LM16T64

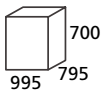
FERMENTADORAS

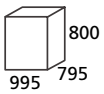
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55	**969**
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	**1.033**
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	**1.443**
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	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 30º/60ºC.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SFRK623T + PT623TSFR	Soporte en acero inoxidable con guías para 6 bandejas GN 2/3, para HORNO COMPACT SVFDEK0623 PW A. Dimensiones 465x554x845mm.	**1.097**
SFRK6T + PT6TSFRK	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas, para HORNO COMPACT de 6/10 bandejas. Dimensiones 465x630x845mm.	**1.178**
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**	Mesa soporte de horno con estructura para 12 bandejas GN 1/1. Dimensiones 850x850x700mm.	**590**

** CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE. PORTES PAGADOS

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS

EMOTION TOUCH SCREEN

EM-E611 D / B

EM-E1011 D / B

EM-E2011 D / B

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS

EMOTION TOUCH SCREEN

GRACIAS AL SIMPLE E INTUITIVO CONTROL "TOUCH SCREEN" (PANTALLA TÁCTIL CAPACITIVA), TENDRÁ EL PLENO CONTROL DE SU HORNO Y ESTARÁ INFORMADO DE TODAS LAS PRINCIPALES FUNCIONES ACTIVAS.

LA PANTALLA DA ACCESO RÁPIDO Y SENCILLO A LAS RECETAS MÁS UTILIZADAS O MÁS RECIENTEMENTE COCINADAS.

ADEMÁS DEL LAVADO AUTOMÁTICO LOS HORNOS EMOTION, VAN DOTADOS DE SERIE DE UNA DUCHA EXTRAÍBLE.

TODOS LOS CHEFS PUEDEN TENER SU RECETARIO PERSONAL, EL HORNO EMOTION PERMITE CREAR DE MODO SENCILLO E INTUITIVO SUS PROCESOS DE COCCIÓN Y RECETAS EN MUY POCOS PASOS. ADEMÁS PARA PODER REDUCIR MÁS ADELANTE LOS TIEMPOS DE CREACIÓN DEL RECETARIO EL HORNO EMOTION PERMITE VER, MODIFICAR Y GRABAR LAS RECETAS PRESENTES EN MODULAR CHEF. EL PUERTO USB, SITUADO BAJO EL PANEL DE CONTROL LE PERMITIRÁ GRABAR SUS RECETARIOS PARA POder CARGARLOS RÁPIDAMENTE EN OTROS HORNOS EMOTION O SIMPLEMENTE GRABARLOS EN EL ORDENADOR.

LOS HORNOS EMOTION PROPORCIONAN UNA COCCIÓN UNIFORME EN TODOS LOS NIVELES.

COCCIÓN MULTINIVEL. EL HORNO EMOTION PERMITE COCINAR PLATOS DIFERENTES AL MISMO TIEMPO, LE QUEDARÁ A USTED ELEGIR SI INSERTAR TODAS LAS BANDEJAS AL MISMO TIEMPO (FUNCIÓN ALL IN), O EXTRAER LAS BANDEJAS AL MISMO TIEMPO (ALL OUT). UNA FUNCIÓN ESPECIAL "DYNAMIC" LE PERMITIRÁ ADEMÁS PROGRAMAR DIFERENTES ENTRADAS Y SALIDAS EN TIEMPOS ESPECÍFICOS PREESTABLECIDOS DE CADA DÍA, TODO PARA PROGRAMAR AL MÍNIMO DETALLE SU SERVICIO.

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICO

EMOTION TOUCH SCREEN

MODELOS ELÉCTRICOS VAPOR INSTANTÁNEO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
EM-E611 D	6 GN 1/1	141	11,6	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	**8.555**
EM-E1011 D	10 GN 1/1	166	16,7	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	**10.710**
EM-E2011 D	20 GN 1/1	310	31,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	**21.973**

PORTES PAGADOS

MODELOS ELÉCTRICOS VAPOR CON BOILER

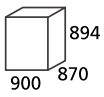
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
EM-E611 B	6 GN 1/1	145	14,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	**10.238**
EM-E1011 B	10 GN 1/1	170	19,2	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	**12.486**
EM-E2011 B	20 GN 1/1	320	36,6	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	**23.223**

PORTES PAGADOS

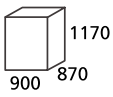
accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
MLEM HD1011	CAMPANA DE CONDENADOS PARA HORNOS EMOTION DE 6 Y 10 BANDEJAS	**2.587**

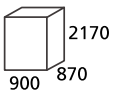
EM-E611 D
EM-E611 B



EM-E1011 D
EM-E1011 B



EM-E2011 D
EM-E2011 B



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
EM SFA611 + EM PTSFA611	Soporte en acero inolvidable con guías para bandejas, para HORNO EMOTION de 6 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.	**1.093**
EM SFA1011 + EM PTSFA1011	Soporte en acero inolvidable con guías para bandejas, para HORNO EMOTION de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.	**882**

** CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE

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.
- Horno multifunción con pantalla táctil "TOUCH SCREEN".
- 3 modalidades de cocción: Convección (30º-300ºC), Vapor (30º-130ºC) y Mixto vapor más convección (30º-300ºC).
- Versiones de inyección directa o con boiler (de 35ºC).
- Sonda multipunto de serie. 4 puntos de medición de la temperatura.
- Posibilidad de cocción en ΔTª.
- Ventilador con 6 velocidades. Posibilidad de utilizar el ventilador en modo convección o semi estático (para cocciones más delicadas y pastelería).
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Cálculo automático del tiempo de giro del ventilador en base al programa utilizado.
- Recetario y posibilidad de memorizar hasta 200 recetas personalizadas con hasta 16 fases por receta. El recetario viene pregrabado de fábrica y existe la posibilidad de modificar estas recetas y añadir nuevas.
- Excelente uniformidad de cocción (0/100%).
- **BEST CHEF.** Función que da acceso rápido a las recetas más usadas por el chef o el menú que el chef usa más frecuentemente.
- Reducción de las pérdidas de peso después de la cocción.
- Sistema de auto-lavado automático de serie con 5 programas:
  1.- Aclarado rápido.
  2.- Ciclo de lavado manual.
  3.- Ciclo de lavado corto.
  4.- Ciclo de lavado medio.
  5.- Ciclo de lavado largo.
- 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 GN 1/1 y desmontable, con separación de 70 mm. entre bandejas.
- Modelos EM-E2011 D y EM-E2011 E estructura y carro porta-bandejas incluidos.
- Fácil actualización de los programas y del software mediante USB colocado bajo el panel de mandos.
- Función de cocción MULTI-NIVEL, que permite cocinar al mismo tiempo comidas diferentes o programar diferentes tiempos de cocción.
- Función de cocción pospuesta o nocturna. **Ducha con soporte de serie.**

HORNO DE VAPOR A PRESIÓN

SVE031E

SVE031E

HORNO DE VAPOR A PRESIÓN

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (ºC)	PESO (Kg)	PRESIÓN BAR	PVP €
SVE031E	3 GN 1/1	80mm	15,5	+50ºC/+122ºC	110	1,2	17.628

PORTES PAGADOS

SVE031E

El horno de vapor a presión es ideal para los locales que necesitan una altísima calidad en el resultado final y una elevadísima velocidad de producción.

Entre los productos que se pueden cocinar, destacamos verduras, pescado, carne, arroz, pasta, salsas, etc.

Además este horno esta especialmente indicado para PASTEURIZAR Y ESTERILIZAR FRASCOS: ÚNICO HORNO QUE ALCANZA 1,2 BAR DE PRESIÓN

Gracias a las características de la cocción a presión, el resultado es un alimento sano, rápido de cocinar y con las propiedades organolépticas ideales del producto. Los tiempos de cocción son de la mitad o un tercio del tiempo habitual en un horno clásico mixto de convección y vapor. Podemos obtener carnes tiernas y jugosas cuyo acabado se debe realizar en una salamandra o una plancha, además de pescados listos en un instante.

Ejemplos que podemos destacar son: 30Kg de brócoli cocinados en 1 minuto o de 12 a 20Kg de pulpo cocidos en 25 minutos.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
ACA031	ARMARIO CON ESTANTE Y GUÍAS 730x735x900mm	1.760
ABP031	SOPORTE CON ESTANTE Y GUÍAS 730x650x900mm	1.152
AKP00X	KIT DE BOTES PARA PASTEURIZACIÓN/ESTERILIZACIÓN	274

ACA031

ABP031

ACAP00X

Características

- Cámara y calderín en acero inoxidable AISI 316.
- Aislamiento térmico de cámara y calderín en fibra de cerámica.
- Junta de la puerta en silicona alimentaria resistente al calor y de larga duración.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el centro de la cámara.
- Patas ajustables en altura.
- Cajón para recoger la condensación cuando se abre la puerta.
- Tono de aviso de final de ciclo.
- Sonda al corazón.
- Temporizador de arranque retardado.
- Control de presión con presostatos electrónicos.
- Función de precalentamiento y mantenimiento de la presión del calderín.
- Limpieza automática y programable del calderín.
- Gestión electrónica de la potencia del calderín.
- Sistema automático de cierre y apertura de la puerta.
- Sistema automático de disminución de la presión en la cámara.
- Puerto USB.
- Tensión 400V/III/50-60Hz.

HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICO

COMPACT

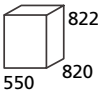
550mm de ancho
MONOFÁSICO 230V/50Hz

SGCE106C MONO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (ºC)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SGCE106C MONO	6 GN 1/1	64mm	3	+30ºC/+280ºC	90	230/50	4.490

PORTES PAGADOS

SGCE106C MONO



Características

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Aislamiento de la cámara con lana de roca.
- Burlete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy solido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Desagüe interno para limpiar de manera mas simple.
- Calentamiento ventilado con resistencias de alto rendimiento.
- Puerta con cierre automático.
- Patas ajustables en altura.
- Fácil acceso a los elementos electrónicos y eléctricos para facilitar las labores de mantenimiento y reparación.
- Puerta doble de cristal con ventilación interna.
- Bandeja para recoger el agua de condensación y conectada al sistema de desagüe del horno.
- Panel de mandos electrómecanico con mandos para la temperatura, tiempo y humedad.
- Inversión periódica y automática del sentido de giro de los ventiladores.
- Bloqueo de giro de los ventiladores al abrir la puerta.
- Termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo: +30ºC /+280ºC.
- Pulsador de velocidad del ventilador.

moduline ravemah

HORNOS DE REGENERACIÓN

SRRSO71C

SRRSO101C

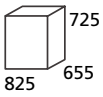
SRRSO102C

HORNOS DE REGENERACIÓN

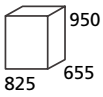
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD PLATOS	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SCSC071C	7 GN 1/1	75mm	6,3	14 Ø200-260mm	25	400/III/50+60	**3.003**
SCS101C	10 GN 1/1	75mm	12,5	20 Ø200-260mm 10 Ø270-320mm	36	400/III/50+60	**3.595**
SCS102C	10 GN 2/1	75mm	15,5	40 Ø200-260mm 20 Ø270-320mm	72	400/III/50+60	**4.300**

PORTES PAGADOS

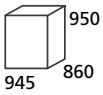
SCSC071C



SCSC101C



SCSC102C



Hornos de regeneración especialmente indicados para colectividades (colegios, hospitales, residencias, etc).

Regenar un producto significa devolver a la temperatura de servicio un producto preservando todas las características organolépticas del mismo sin alterar el sabor ni la estética.

Las ventajas son innumerables. En primer lugar la organización del flujo de trabajo. COCINAR-ABATIR-ALMACENAR y después REGENERAR permite organizar mejor los flujos de trabajo, cocinando todo en los horarios habituales y permitiendo conservar el producto cocinado y abatido de 7 a 15 días. Esto permite no tener mermas alimentarias, organizar mejor el personal en cocina, regenerar en cualquier momento sin necesidad de tener una cocina completa en todas las instalaciones. De esta manera se necesita solo instalar hornos de regeneración en los establecimientos donde se sirven las comidas y tener una sola cocina central donde se elaborán los alimentos.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
ABS011	SOPORTE PARA SRRS071C Y SRRS101C 830x600x840mm	**332**
ABS021	SOPORTE PARA SRRS102C 950x780x840mm	**395**

Características

- Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3ºC) y congeladas (-18ºC).
- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Aislamiento térmico de la cámara.
- Burlete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy solido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas.
- Puerta con cierre hermético.
- Fácil acceso al cableado y componentes eléctricos para su mantenimiento.
- Panel de mandos electromecánico.
- Temperatura de trabajo: +30ºC +160ºC.
- Chimenea para la salida del exceso de humedad.
- Parada automática de los ventiladores cuando se abre la puerta.
- Ventiladores con inversión de giro de forma periódica y automática.
- Tono de aviso de final de ciclo.
- Termostato de seguridad.
- Modelos con humedad, solicitar precios y plazo de entrega.

CE

HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE

SHSH031E

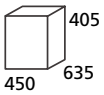
SHSH051E

HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE

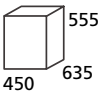
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (w)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SHSH031E	3 GN 1/1	75mm	700	11	230/50+60	**2.214**
SHSH051E	5 GN 1/1	75mm	1000	18	230/50+60	**2.428**

PORTES PAGADOS

SHSH031E



SHSH051E



Gracias al particular sistema de calentamiento indirecto, garantizado por las resistencias que envuelven la cámara desde el exterior, el producto se cocina o se mantiene caliente sin secarse. Esta máquina, por tanto puede ser utilizada tanto como horno de cocción lenta, como mantenedor de alimentos calientes.

La comida puede ser cocinada envasada al vacío o directamente en la cámara, gracias a las válvulas frontales que permiten mantener la humedad en el interior o expulsarla. No necesita ni conexión a la red hídrica ni campana de aspiración. Las carnes resultarán jugosas, tiernas y cocinadas en su punto justo. Las verduras mantendrán su humedad original y tampoco el pescado sufrirá alteraciones.

La sonda al corazón (incluída con la máquina) permite controlar la temperatura final del producto.

La función automática "HOLD" permite realizar cocciones nocturnas largas y pasar automáticamente a la función de mantenimiento caliente.

El sistema único de calentamiento mediante resistencias que envuelven la cámara garantiza la extrema uniformidad de la cocción, delicadeza y reducidos consumos eléctricos.

Características

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Burlete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy solido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara.
- Temperatura de trabajo: +30ºC +120ºC.
- Chimenea para la salida del exceso de humedad.
- Apilables.
- Termostato de seguridad.

CARROS CALIENTES

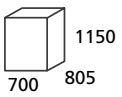
CCO-20

CCO-40

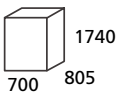
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS GN	DIST. ENTRE GUÍAS (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
CCO-10	11 2/1-22 1/1	55	3000	**2.443**
CCO-20	22 2/1-44 1/1	55	3000	**2.942**
CCO-40	44 2/1-88 1/1	55	4000	**4.696**

PORTES PAGADOS

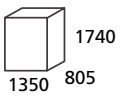
CCO-10



CCO-20



CCO-40



CCO-10

Características

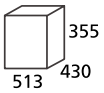
- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Doble pared con aislamiento de lana de roca para reducir el consumo eléctrico y reducir la perdida de calor.
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato digital de temperatura de 0ºC a 90ªC.
- Piloto indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Bloque calórico extraible y conjunto de guias monoblock, para facilitar la limpieza interior del carro.
- Resistencia ventilada.
- Sistema de humidificación mediante cubeta (incluida).
- Modelo CCO-40 incluye parrillas centrales para optimizar el espacio interior útil.
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta.
- Apertura de la puerta 270º.
- Asas posteriores verticales y tacos protectores de goma situados en cada esquina (anti-choque).
- Tiradores de cierre con llave incorporada.
- 4 ruedas giratorias de diámetro 150mm, 2 con freno.
- Tensión 230V/50Hz.

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN

AG925EBY

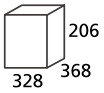
DIMENSIONES EXTERIORES

AG925EBY



DIMENSIONES INTERIORES

AG925EBY



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)	PVP €
AG925EBY	25	1450	900	1000	15,9	**299**

PORTES PAGADOS

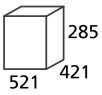
Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Control digital con grill.
- 5 niveles de potencia.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Función combinada grill-microondas.
- Plato giratorio de 31cm de diámetro.
- Cierre de seguridad infantil.
- Temporizador de 95 minutos.
- Tensión 230V/50Hz.

EM025FDN

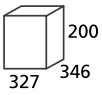
DIMENSIONES EXTERIORES

EM025FDN



DIMENSIONES INTERIORES

EM025FDN



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
EM025FDN	1000/1550	digital	11	230/50	25	13,5	**603**

PORTES PAGADOS

Características

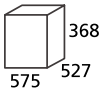
- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES

EMA34GTQ / EMB34GTQ

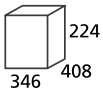
DIM. EXTERIORES

EMA34GTQ
EMB34GTQ



DIM. INTERIORES

EMA34GTQ
EMB34GTQ



MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PVP €
EMA34GTQ	1800/3000	digital	10	20	230/50	34	**1.644**
EMB34GTQ	2100/3500	digital	10	120	230/50	34	**1.771**

PORTES PAGADOS

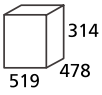
Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- 2 magnetrones.
- Dotado de ventilador.
- Función de descongelación y función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.
- 3 etapas de cocción.

EC032CLT

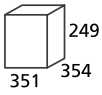
DIMENSIONES EXTERIORES

EC032CLT



DIMENSIONES INTERIORES

EC032CLT



MICROONDAS MULTIFUNCIÓN

MODELO	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) CONVECCIÓN	POTENCIA (W) GRILL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PVP €
EC032CLT	1000	2500	1100	5	230/50	32	**603**

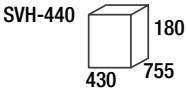
PORTES PAGADOS

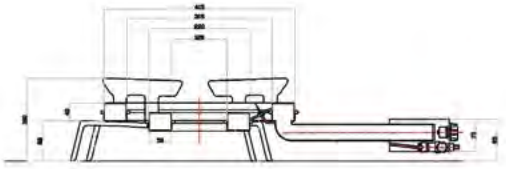
Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Control digital programable.
- Cocción combinada: microondas, grill y convección.
- Plato giratorio de 315 mm de diámetro.
- Reloj digital con temporizador de 99'99".
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida y función multi-cantidad.
- Cierre de seguridad infantil.

PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA

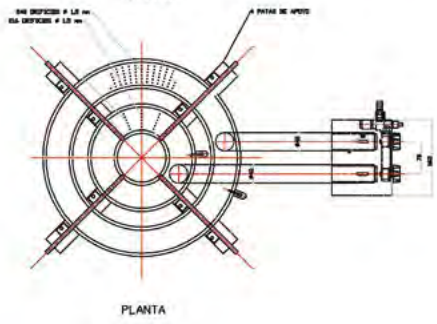
SVH-440



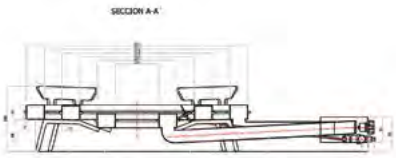


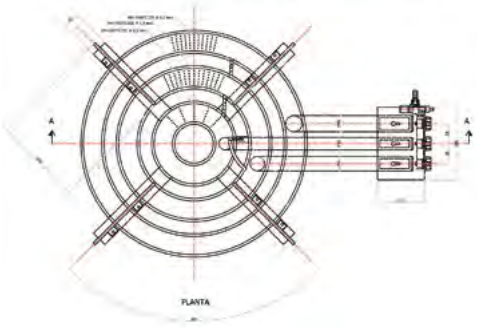
SECCION

SVH-660

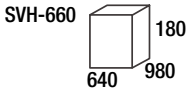


PLANTA





PLANTA



PAELLERO PROFESIONAL DE SOBREMESA

MODELO	TIPO DE GAS	POTENCIA MÁXIMA (Kw)	NÚMERO DE AROS	DIÁMETRO (cm)	TAMAÑO MÁX RECIPIENTE	PVP €
SVH-440	Butano/Propano	19	2	42	80	**689**
SVH-440GN	Gas Natural	14	2	42	70	**689**
SVH-660	Butano/Propano	36	3	66	115	**1.651**
SVH-660GN	Gas Natural	25	3	66	100	**1.651**

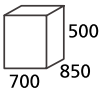
PORTES PAGADOS

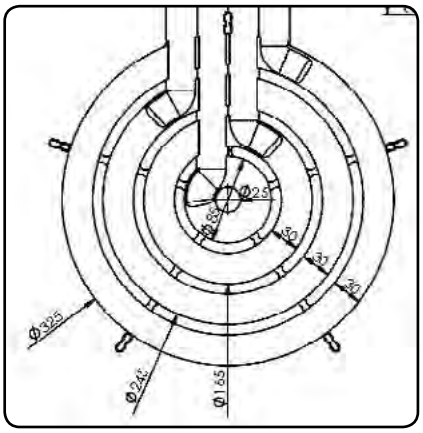
Características

- Este aparato está compuesto por quemadores independientes, pudiendo usar cualquiera de ellos sin necesidad de usar los demás. El quemador está construido en chapa de acero y posteriormente esmaltada.
- Los diámetros mínimos de los recipientes recomendados a usar según el aro, serán los siguientes:
  Sobre el quemador de ø 200 ≥ 250
  Sobre el quemador de ø 400 ≥ 460
  Sobre el quemador de ø 600 ≥ 650
- Los recipientes a usar no debén sobrepasar la zona destinada a las válvulas de gas
- Los pesos máximos recomendados, sumando recipiente mas su carga serán:
  Sobre el modelo SVH-660: ≤ 100 Kg
  Sobre el modelo SVH-440: ≤ 80 Kg
  Estos pesos deberán reducirse en caso de utilizar patas suplementarias no reforzadas.
- Fabricado es España.
- Especialmente dedicado para su uso intensivo en hostelería.

PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE

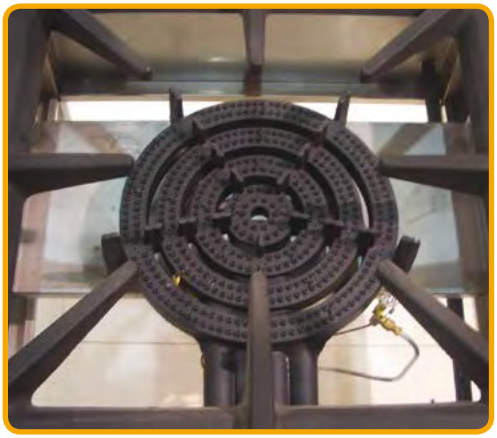
OPC4





ESQUEMA DIMENSIONES QUEMADOR

DETALLE QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO 4 CORONAS



PAELLERO PROFESIONAL DE 4 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw) G30/31	POTENCIA (Kw) G20	POTENCIA (KCal/h) G30/31	POTENCIA (KCal/h) G20	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OPC4	24	32	20640	27520	1,88 Kg/h	3,38 m³/h	1.377

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

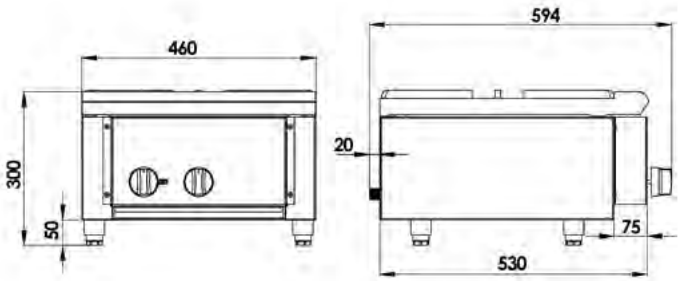
Características

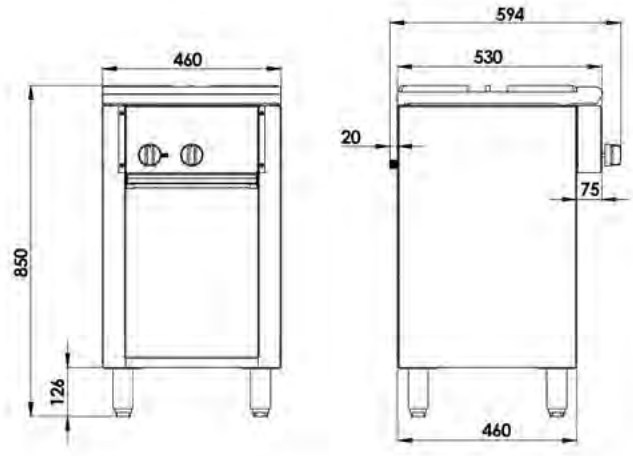
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Quemador de 4 coronas de hierro fundido.
- Diseño ergonómico.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Diámetro del quemador: 325mm.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.

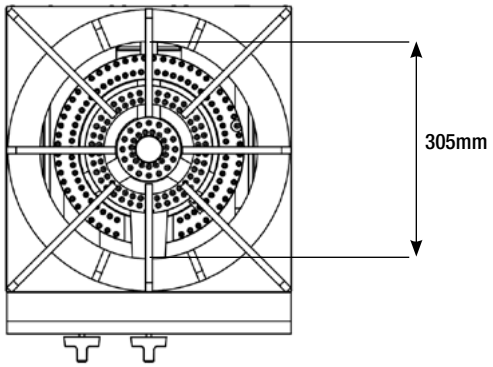
PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE

CSP-850

CSP-300







PAELLERO PROFESIONAL DE 3 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
CSP-300	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m^3/h	**1.060**
CSP-850	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m^3/h	**1.225**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS

CSP-300 300 460 594

CSP-850 850 460 594

Características

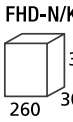
- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1,2mm de espesor; con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Encendido eléctrico.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable.
- Diámetro del quemador: 305mm.

MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES

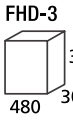
FHD-N/K

FHD-3

FHD-N/K



FHD-3



MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (ºC)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
FHD-N/K	1,1	30-90	230V/50Hz	5	333
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9	414

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Depósito de cristal	140
Cesta FHD	85

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Depósito en cristal de 19,35cm de diámetro x 24cm. de alto.
- Cesta interior
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- 2 niveles de potencia.
- Interruptor y luz de encendido.

MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES

WEV-12

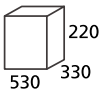
WEV-11

COCCIÓN AL VAPOR DE SALCHICHAS O VEGETALES

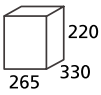
MODELO	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES INTERIORES	TEMPERATURA (ºC)	PESO (Kg)	PVP €
WEV-12	1	1xGN 1/2 150	30-90	7	**230**
WEV-11	2	2xGN 1/2 150	30-90	12	**425**

PORTES PAGADOS

WEV-11



WEV-12



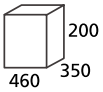
DETALLE FALSO FONDO PERFORADO

DETALLE MÁQUINA ABIERTA

Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Cuece salchichas o vegetales al vapor con falso fondo.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Tensión 230V/50Hz.

CW-8



PARRILLA DE RODILLOS PARA PERRITOS CALIENTES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	DIMENSIÓN RULOS (cm)	VELOCIDAD RULOS (rpm)	PESO (Kg)	PVP €
CW-8	1,8	230V/50Hz	32	2,1	13	**1.034**

PORTES PAGADOS

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Rulos de 32cm. de largo en acero inoxidable.
- Interruptor y luz de encendido.
- Regulador de temperatura de 3 posiciones. Temperatura máxima 300ºC en 35-40 minutos.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK

BM-S

BM-L

BM-2L

BM-S
BM-L
220
330
540

BM-2L
300
390
600

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK SIMPLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-S	NO	GN1/1 150	1,5	9	190
BM-L	SI	GN1/1 150	1,5	9	209
BM-2L	SI	GN1/1 200	1,5	13	299

PORTES PAGADOS

2/3 + 1/3

1/2 + 1/4 + 1/4

3 x 1/3

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Patas en plástico.

BM-2L2

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK DOBLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-2L2	SI	GN1/1 150	1,5+1,5	19	572

PORTES PAGADOS

BM-2L2
250
650
605

Características

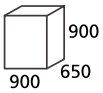
- Construidas en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 90ºC.
- Interruptor de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Grifo con sistema de seguridad.
- Patas en goma.
- Voltaje 230V/50Hz.

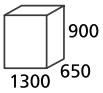
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

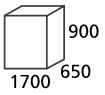
BM-2M

BM-3M

BM-4M

BM-2M


BM-3M


BM-4M


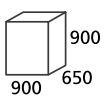
BAÑO MARÍA CON CARRO

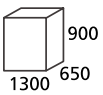
MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39	**1.499**
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54	**1.775**
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69	**2.243**

PORTES PAGADOS

BMAC-2M

BMAC-3M

BMAC-2M


BMAC-3M


BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BMAC-2M	2	3	2 (GN1/1 200)	2,4	52	**2.317**
BMAC-3M	3	4	3 (GN1/1 200)	3,1	68	**2.787**

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Armarios calientes sin aporte de humedad.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.

CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS

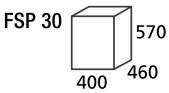
FSP 30

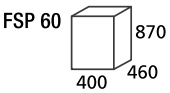
FSP 60

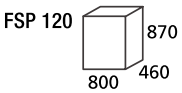
FSP 120

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
FSP 30	30	350	400	19	**556**
FSP 60	60	350	750	25,5	**668**
FSP 120	120	350	1500	44	**1.146**

PORTES PAGADOS







Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- Doble pared con aislamiento.
- Sentido de apertura de la puerta de derecha a izquierda en modelos FSP 30 y FSP 60.
- Resistencia blindada.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato de temperatura.
- Voltaje 230V/50Hz.

MESAS CALIENTES

MM-1600

MC-1600

MM-1200 MC-1200	MM-1400 MC-1400	MM-1600 MC-1600	MM-1800 MC-1800
850 / 1200 / 700	850 / 1400 / 700	850 / 1600 / 700	850 / 1800 / 700

MURALES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MM-1200	2000	SI	1.558
MM-1400	2000	SI	1.726
MM-1600	2000	SI	1.893
MM-1800	2000	SI	2.091

PORTES PAGADOS

CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MC-1200	2000	SI	1.699
MC-1400	2000	SI	1.860
MC-1600	2000	SI	2.021
MC-1800	2000	SI	2.250

PORTES PAGADOS

ESQUEMAS DE DIMENSIONES

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10, salvo puertas y estante intermedio en acero inox.
- Puertas correderas reforzadas, con cierre automático al final del recorrido.
- Control de temperatura mediante termostato digital de 0º/90ºC.
- Calentamiento del interior mediante resistencia ventilada de 2000W.
- Cubierta superior con aislamiento térmico en lana de roca.
- Interruptor luminoso.
- Ancho frontal de encimera de 65mm.
- En modelos murales, peto posterior de 100mm. de altura y 20mm. de espesor.
- Estante interior intermedio ranurado regulable en altura.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura.
- Tensión 230V/50Hz.

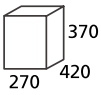
CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	NÚMERO CUBAS	DIMENSIONES CUBA	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
CP-7	1	GN 1/2 200	7	3,4	7	544

PORTES PAGADOS

CP-7



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA DE 210x235x100	117
CESTA DE 138x100x135	74

CAPACIDAD 3
CESTAS PEQUEÑAS O 1 GRANDE

DETALLE FONDO CUBA

Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Resistencia en acero INCOLOY 820 resistente a la corrosión de la sal.
- Dotado de grifo de vaciado de agua.
- Termostato de temperatura de 30º a 110ºC.
- Termostato de seguridad a 130ºC.
- Tensión 230V/50Hz.

CESTAS NO INCLUIDAS

OLLAS CALIENTASOPAS

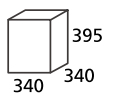
MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CS-10 I	10	400	4,4	135
CS-10 N	10	400	4,6	106

PORTES PAGADOS

Características

- CS-10 I acabado en acero inoxidable.
- CS-10 N esmaltada color negro.
- Termostato manual EGO.
- Termostato de seguridad.

CS-10 I
CS-10 N



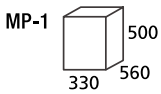
CS-10 I

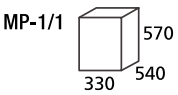
CS-10 N

MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS Y VITRINAS CALIENTES BOLLERÍA

MP-1

MP-1/1





MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5	**339**
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13	**561**

PORTES PAGADOS

Características modelo MP-1

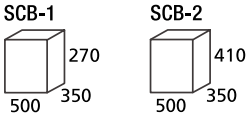
- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz.

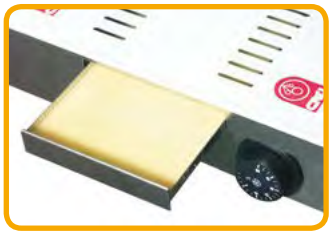
Características modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30º-90ºC.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

SCB-1

SCB-2




DETALLE CAJÓN CON ESPONJA

VITRINAS CALIENTES BOLLERÍA

MODELO	Nº DE PISOS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
SCB-1	1	0,4	9	**310**
SCB-2	2	0,4	12	**470**

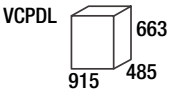
HASTA FIN DE EXISTENCIAS PORTES PAGADOS

Características

- Vitrinas construidas en plexiglas con base en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo 30º-60ºC.
- Puertas abatibles a ambos lados.
- Cajón con agua y esponja para mantener la humedad en la cámara.
- Voltaje 230V/50Hz.

VITRINA CALIENTE CON PUERTAS A DOS LADOS

VCPDL



VITRINA CALIENTE CON PUERTAS A DOS LADOS

MODELO	VOLUMEN LITROS	ESTANTES	POTENCIA (W)	PVP €
VCPDL	136	3	1.100	**1.028**

PORTES PAGADOS

Características

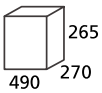
- Fabricada en aluminio color negro y plata.
- Luz LED a los dos lados.
- Puertas correderas de cristal a los dos lados.
- Parrillas cromadas regulables en altura.
- Control de temperatura y termómetro mecánicos.
- Temperatura: +30º/+90ºC
- Luz superior en uno de sus lados.
- Voltaje 230V/50Hz.

TOSTADORES DE PAN

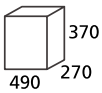
PTRC 1

PTRC 2

PTRC 1



PTRC 2



TOSTADOR RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRC 1	1	6	2	189	204
PTRC 2	2	9	2,9	233	255

PORTES PAGADOS

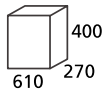
TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
SPTR-2	2	6	3	276	309

PORTES PAGADOS

SPTR-2

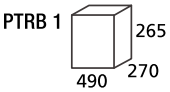
SPTR 2



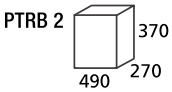
Características

- Tostadores eléctricos construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- Incorporan asas laterales para un mejor manejo.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- **Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso en modelos PTRC y 500x220x55mm en modelo SPTR-2.**
- Voltaje 230V/50Hz.

PTRB 1



PTRB 2



PTRB 1

PTRB 2

TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRB 1	1	2	2,4	189	204
PTRB 2	2	3	3,6	233	255

PORTES PAGADOS

Características

- Tostadores eléctricos construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- Incorporan asas latarales para un mejor manejo.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- **Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso.**
- Voltaje 230V/50Hz.

TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET

TT-210

TT-210 DS

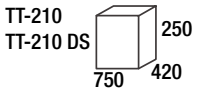
TOSTADORES DE TÚNEL

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	POTENCIA (W) RES. INF	POTENCIA (W) RES. SUP	PESO (Kg)	PVP €
TT-210	3	230/50	200	1500	1500	20	1.217
TT-210 DS	3	230/50	200	1500	1500	20	1.304

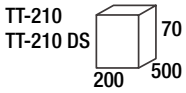
MODELO DS TOSTADOR DE DOBLE SENTIDO.

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



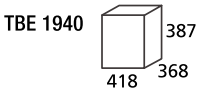
Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Velocidad de avance de la cinta regulable.
- Resistencias blindadas con regulación independiente de potencia.
- Selector de 4 posiciones.
- Bandeja inferior recoge migas extraible.
- MODELO DS TOSTADOR DE DOBLE SENTIDO.

TOSTADOR SERIE BUFFET

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA	PVP €
TBE 1940	1,94	230/50	260	300-350	blindada	838

PORTES PAGADOS



Características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan inox.
- Parrilla de carga de pan.
- Utilizar sólo pan de molde.
- Motor de giro de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.

SALAMANDRAS

SE-70 S

SE-70 SM

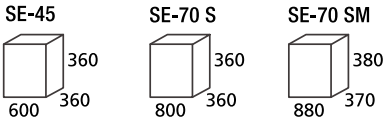
SALAMANDRAS

MODELO	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	RESISTENCIA INFERIOR	RESISTENCIA SUPERIOR	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
SE-45	450x350	3,5	SI	SI	230V/50Hz	15	**380**
SE-70 S	650x350	4,5	SI	SI	230V/50Hz	18	**446**
SE-70 SM*	650x310	4,4	NO	SI	400V/III 50Hz	18	**904**

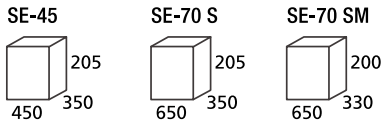
* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



NOTA: ALTURA ÚTIL MEDIDA DESDE LA POSICIÓN MÁS BAJA DE LA PARRILLA

Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro
- Termostato de temperatura.
- Piloto de encendido.
- Parrillas desmontables y regulables en 5 niveles en modelos SE-45/SE-70 S.
- **Modelo SE-70 SM pasante.**
- Modelos SE-45 y SE-70 S, dotadas de cajón recoge-migas y parrilla desmontable.

TOSTADOR SALAMANDRA MULTIFUNCIÓN

MODELO	N.º PISOS	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
TTMF-2	2	3,5	535	408	336	**517**

PORTES PAGADOS

Características

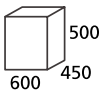
- Tostador MULTIFUNCIÓN: tostar, gratinar y asar grill
- Construido en acero inoxidable de uso alimentario.
- Temporizador de 2 funciones (continuo o temporizado)
- Aislamiento térmico superior.
- Bandeja inferior en acero inox para recogida de residuos.
- 2 resistencias de tubo blindado en la parte superior: una resitencia de 1000w y otra de 2500w que se pueden accionar de forma independiente.
- Parrilla intermedia en acero inoxidable regulable a 4 niveles y de dimensiones GN 1/1.
- 4 patas de baquelita. Tensión 230V/50Hz.

SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SPM-4000 MONO	4	230V/50Hz	220	49	**913**
SPM-4000 TRI	4	400V/III/50Hz	220	49	**971**

PORTES PAGADOS

SPM-4000



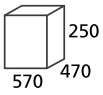
Características

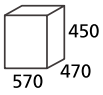
- Construidas en acero inoxidable.
- Rejilla inferior desmontable para su limpieza.
- Resistencia blindada.
- Regulable en altura.
- Sistema de engranaje que permite un ajuste perfecto de la altura deseada.

HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA

FP-1

FP-2

FP-1 

FP-2 

HORNO MINI PIZZA

MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17	**691**
FP-2	2 x 35 cm	3,4	2 (410x370x90)	29	**1.287**

PORTES PAGADOS

Características

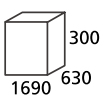
- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50º a 300ºC.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Superfície de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.

HORNO DE CINTA

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	PRODUCCIÓN UDS/H	PESO (Kg)	PVP €
TTP-375	6	400/III/50	935x375	15 pizzas	45	**2.097**

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

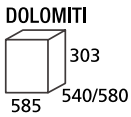
PORTES PAGADOS

TTP-375 

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Regulación de la velocidad de la cinta.
- Regulación de potencia superior e inferior independientes.
- Termómetro analógico.
- Diámetro máximo de la pizza 35 cm.
- Interruptor general ON/OFF.
- Cinta de acero inoxidable AISI 304.
- Patas regulables.

HORNO ELÉCTRICO RÁPIDO



MODELO	CAPACIDAD	TEMP. TRABAJO (ºC)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
DOLOMITI	1 pizza Ø 35cm / 1 bandeja 35x40cm	50/350	1,6	360x410x125	32	**1.112**

PORTES PAGADOS

Características ESPECIALES

GRACIAS A SU AISLAMIENTO EN FIBRA DE VIDRIO Y LA PUERTA CON DOBLE ACRISTALAMIENTO, PUEDE ALCANZAR 300ºC EN 15 MINUTOS. ADEMÁS, GRACIAS A LA ALTURA ÚTIL DE 125 MM. PODEMOS COCINAR ADEMÁS DE PIZZAS OTROS ALIMENTOS Y TAMBIÉN ES MUY ÚTIL PARA CALENTAR ALIMENTOS YA COCINADOS.

2 AÑOS DE GARANTÍA, salvo tarjeta electrónica

Características

- Fabricado totalmente en acero inoxidable.
- **2 años de garantía salvo tarjeta electrónica.**
- Puerta con doble acristalamiento.
- Puerta desmontable para facilitar su limpieza.
- Piedra refractaria rectificada.
- Termostato mecánico.
- Luz interior.
- Tensión: 230V/50Hz.

CE

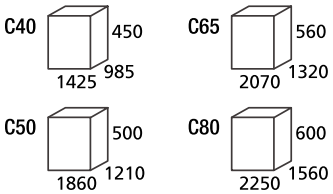
HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	POT. TOTAL (Kw)	POT. RESIST SUPERIOR (Kw)	POT. RESIST INFERIOR (Kw)	PESO NETO (Kg)	PVP €
C40	400	540	100	7,8	2 x 1,5	2 x 2,2	101	**6.194**
C50	500	750	100	14,2	2 x 2,8	2 x 4,1	255	**10.138**
C65	650	1000	100	18,4	2 x 3,6	2 x 5,4	284	**13.188**
C80	800	1100	100	24,4	2 x 6	2 x 6	411	**15.707**

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE



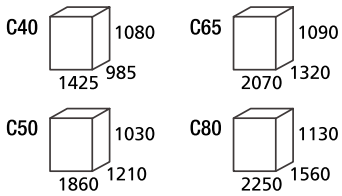
accesorios

SOPORTES		PVP €
SC40	PARA MODELO C40/C40 G	**782**
SBC40/50/65/80	BASE CON RUEDAS	**677**

PRODUCCIÓN
(VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	SC40 UDS/hora	SC50 UDS/hora	SC65 UDS/hora	SC80 UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE



Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superfície externa del horno no superior a 40ºC.
- Panel de control digital eléctrico, simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50, C65 y C80.
- **Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superfície destinada a la cocción.**
- Tensión 400V/III/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelenta para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electroestáticos.
- Temperatura de trabajo de 0º a 350ºC

DET. HORNOS APILADOS

DET. CINTA TRANSPORTADORA

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS

C50 G

C40 G

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	POT. TOTAL (Kw)	POT. TOTAL (Kcal)	PESO NETO (Kg)	PVP €
C40 G	400	540	100	10,40	8900	140	**6.664**
C50 G	500	750	100	20,10	17300	275	**10.738**
C65 G	650	1000	100	22,60	19400	304	**13.798**
C80 G	800	1100	100	22,60	19400	421	**16.283**

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE

C40 G: 450 / 1425 / 1010

C65 G: 560 / 2070 / 1375

C50 G: 500 / 1860 / 1200

C80 G: 600 / 2250 / 1560

DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

C40 G: 1080 / 1425 / 1010

C65 G: 1090 / 2070 / 1375

C50 G: 1030 / 1860 / 1200

C80 G: 1130 / 2250 / 1560

accesorios

SOPORTES		PVP €
SC40 G	PARA MODELO C40/C40 G	782
SBC40/50/65/80 G	BASE CON RUEDAS	677

SBC G

PRODUCCIÓN
(VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	C40 G UDS/hora	C50 G UDS/hora	C65 G UDS/hora	C80 G UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Los ajustes se realizan directamente en fábrica antes de la entrega al cliente. Indicar para que gas se requieren los ajustes.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil accceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40ºC.
- Panel de control digital eléctrico, simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura del techo y la solera.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50 G, C65 G y C80 G.
- **Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superfície destinada a la cocción.**
- Tensión: 230V/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelenta para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electroestáticos.
- Temperatura de trabajo de 0º a 350ºC

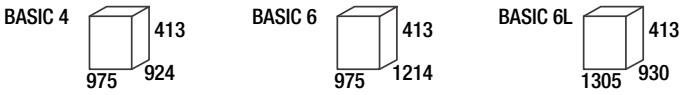
DET. HORNOS APILADOS

DET. CINTA TRANSPORTADORA

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS

BASIC 4

BASIC 6L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700	**1.045**
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200	**1.402**
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200	**1.571**

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

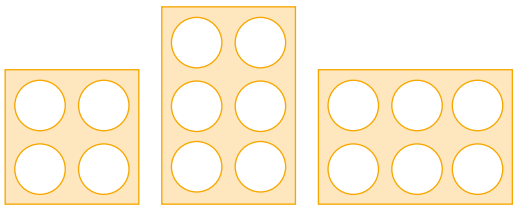
soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 4	818x978x960	273
S 6	1108x978x960	294
S 6L	1305x815x960	294

campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	310
CN 6	975x1255x120	357
CN 6L	1305x965x120	389

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30cm BASIC-66 Ø30cm BASIC-66L Ø30cm

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45º/455ºC.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS

BASIC 44

BASIC 66L

BASIC 44 745 975 924

BASIC 66 745 975 1214

BASIC 66L 745 1305 930

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400	1.729
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400	2.325
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400	2.657

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

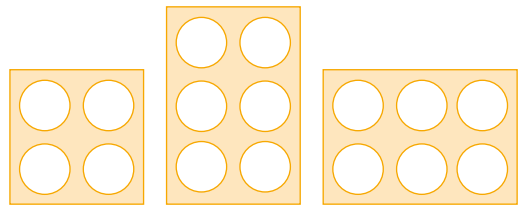
soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 44	818x978x860	273
S 66	1108x978x860	294
S 66L	1305x815x860	294

campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	310
CN 6	975x1255x120	357
CN 6L	1305x965x120	389

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30cm BASIC-66 Ø30cm BASIC-66L Ø30cm

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45º/455ºC.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL

BASIC XL 4

BASIC XL 3L

BASIC XL 3L 413 1305 600

BASIC XL 4 413 1000 954

BASIC XL 6 413 1000 1314

BASIC XL 6L 413 1360 954

BASIC XL 9 413 1360 1314

HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000	1.202
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000	1.258
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000	1.565
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000	1.741
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200	1.916

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

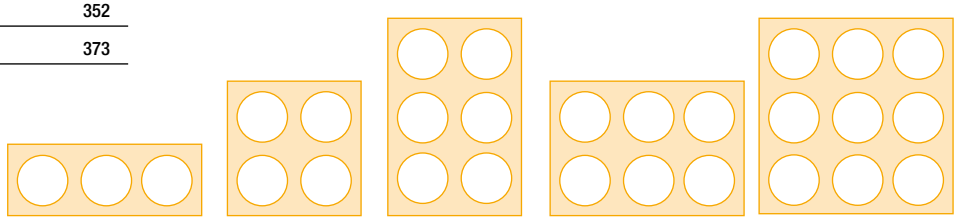
accesorios

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 3L	1305x489x960	289
S BASIC XL 4	1000x845x960	294
S BASIC XL 6	1003x1208x960	352
S BASIC XL 6L	1363x876x960	352
S BASIC XL 9	1363x1236x960	373

campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	336
CN XL 4	1000x1015x120	336
CN XL 6	1000x1375x120	383
CN XL 6L	1360x1015x120	399
CN XL 9	1360x1375x120	488

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC XL 3L Ø35cm — BASIC XL 4 Ø35cm — BASIC XL 6 Ø35cm — BASIC XL 6L Ø35cm — BASIC XL 9 Ø35cm

Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320ºC en modelo BASIC XL 3L y 45º/455ºC en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL

BASIC XL 44

BASIC XL 33L

BASIC XL 33 745 / 1305 / 600

BASIC XL 44 745 / 1000 / 954

BASIC XL 66 745 / 1000 / 1314

BASIC XL 66L 745 / 1360 / 954

BASIC XL 99 745 / 1360 / 1314

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
BASIC XL 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000	1.974
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000	1.979
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000	2.441
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000	2.935
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400	3.413

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

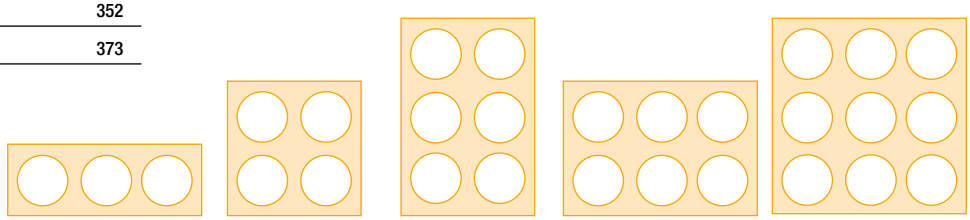
accesorios

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 33L	1305x489x860	289
S BASIC XL 44	1000x845x860	294
S BASIC XL 66	1003x1208x860	352
S BASIC XL 66L	1363x876x860	352
S BASIC XL 99	1363x1236x860	373

campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	336
CN XL 4	1000x1015x120	336
CN XL 6	1000x1375x120	383
CN XL 6L	1360x1015x120	399
CN XL 9	1360x1375x120	488

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC XL 33L Ø35cm — BASIC XL 44 Ø35cm — BASIC XL 66 Ø35cm — BASIC XL 66L Ø35cm — BASIC XL 99 Ø35cm

Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320ºC en modelo BASIC XL 33L y 45º/455ºC en resto de modelos. • Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

HORNOS DE PIZZA A GAS

G-9

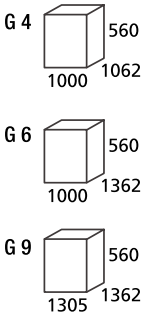
G-4

HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
G 4	620	620	150	4	96	16,10	13800	**3.379**
G 6	620	920	150	6	123	21,5	18500	**4.197**
G 9	920	920	150	9	156	27	23200	**4.909**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	**344**
Pieza conexión de hornos	**330**

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4	100x84,5x96	**297**
SG 6	100,3x120,8x96	**359**
SG 9	130,8x120,8x96	**417**

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0º/450ºC.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

HORNOS DE PIZZA A GAS XL

G-9 XL

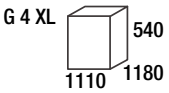
G-6 XL

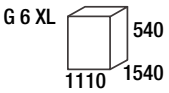
HORNO DE PIZZA A GAS XL

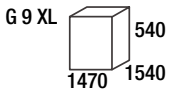
MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
G 4 XL	720	720	150	4	113	18	15500	3.759
G 6 XL	720	1080	150	6	145	23	19800	4.379
G 9 XL	1080	1080	150	9	184	31	26700	5.555

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS







accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	344
Pieza conexión de hornos	330

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4 XL	110x96,5x96	330
SG 6 XL	110x132x96	402
SG 9 XL	147x132x96	464

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0º/450ºC.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES

IBM 20

IMR 30

CABEZAL Y CUBA FIJAS DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IBM 5	5	7	98	24	16	230/50	29	0,5	**1.022**
IBM 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	**1.071**
IBM 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	**1.267**
IBT 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	**1.558**
IBM 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	**1.578**
IBT 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	**1.869**
IBM 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	**1.777**
IBT 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	**2.070**
IBM 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	**1.910**
IBT 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	**2.202**

PORTES PAGADOS

CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IMR 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	**1.475**
IMR 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	**1.664**
ITR 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	**1.957**
IMR 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	**2.021**
ITR 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	**2.308**
IMR 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	**2.143**
ITR 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	**2.347**
IMR 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	**2.231**
ITR 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	**2.502**

PORTES PAGADOS

IBM 5 — 580 / 280 / 590

IBM 10 — 580 / 290 / 590

IBM 20, IBT 20 — 725 / 385 / 670

IMR 20, ITR 20 — 735 / 390 / 670

IBM 30, IBT 30, IMR 30, ITR 30 — 810 / 435 / 750

IBM 40, IBT 40 — 850 / 480 / 820

IMR 40, ITR 40 — 850 / 480 / 815

IBM 50, IBT 50 — 850 / 480 / 805

IMR 50, ITR 50 — 850 / 480 / 800

Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Modelos de 1 y 2 velocidades.

AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD

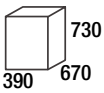
IRV 30

CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE VELOCIDAD VARIABLE

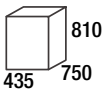
MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PVP €
IRV 20	17	22	56	36	21	230/50	81	1	**2.098**
IRV 30	25	32	88	40	26	230/50	95	1,5	**2.460**
IRV 40	35	41	102	45	26	230/50	114	1,5	**2.583**
IRV 50	42	48	128	45	30	230/50	120	2	**2.667**

PORTES PAGADOS

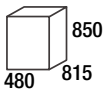
IRV 20



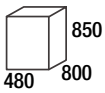
IRV 30



IRV 40



IRV 50



Características

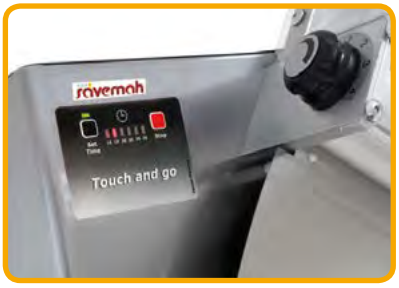
- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Estos modelos de amasadoras están equipadas con variador de velocidad.
- Velocidad variable regulable entre 70 rpm y 152 rpm.

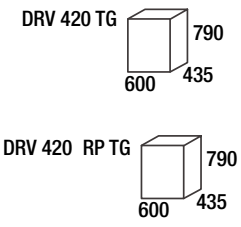
LAMINADORA PARA PIZZA

DRV 420 TG

DRV 420 RP TG

DETALLE CENTRALITA DRV 420 TG





LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	ESPESOR MASA (mm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PVP €
DRV 420 TG	210-700	26-40	0-5	230/50	37	0,25	1.297
DRV 420 RP TG	220-900	26-40	0-5	230/50	38	0,25	1.339

PORTES PAGADOS

Características

- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- **Disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".**
- DRV 420 TG: Pizza en forma redonda.
- DRV 420 RP TG: Pizza en forma ovalada.
- Tensión 230V/50Hz.

FORMADORA PARA PIZZA

PRESA 33 — 830 / 590 / 470

PRESA 45 — 890 / 670 / 630

FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN (m^3)	PVP €
PRESA 33	130-250	33	4,75	96	0,57	**5.443**
PRESA 45	250-500	45	6,10	127	0,69	**6.500**

PORTES PAGADOS

Características

- La formadora es la máquina ideal para modelar uniformemente y en breve tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad de uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzería, en los momentos de más trabajo y de falta de personal especializado.
- La particular forma del plato superior de acero inoxidable AISI 304, oportunamente conformado, facilita la característica elevación del borde.
- Mandos manuales que permiten ajustar el grosor de la masa
- Voltaje 400V/50Hz.