



LAVADO



HIELO



CALOR



PANADERÍA
PASTELERÍA



REFRIGERACIÓN



MAQUINARIA
AUXILIAR



ENVASADO
AL VACÍO



La mejor solución en maquinaria de hostelería para el instalador

TRAV. C/FUSTERÍA,24 - C/CLAVO,25 · 03690 S. VICENTE DEL RASPEIG · ALICANTE · TEL: 961 202 335 - FAX: 965 675 216

WWW.ADLER2012.ES - INFO@ADLER2012.ES



170724



LAVADO

Pág. 4 - 39



HIELO

Pág. 40 - 47



CALOR

Pág. 48 - 111



PANADERÍA - PASTELERÍA

Pág. 112 - 119



REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN

Pág. 120 - 131



MAQUINARIA AUXILIAR

Pág. 132 - 141



ENVASADORAS

Pág. 142 - 145



TODA LA INFORMACIÓN
ACTUALIZADA ADLER2012.ES



ADLER S.P.A

Fue fundada en 1960 y es desde su creación una empresa dedicada en exclusiva a la fabricación de lavavajillas industriales para hostelería y alimentación, con una de las gamas más completas del mercado.



La calidad de sus productos es el resultado de la selección de materiales y componentes que junto con los controles de fabricación y amplia experiencia, garantiza una máquina robusta y duradera.

Está presente en los cinco continentes y es proveedor destacado de importantes empresas del sector, estando avalado por las certificaciones y homologaciones más exigentes del mercado, siendo el primero **en homologar sus productos en el mercado norteamericano.**

CERTIFICACIONES Y HOMOLOGACIONES



La producción de nuestro producto, se realiza con la ayuda de energía verde para un menor impacto ambiental.

ADLER 2012

Nuestra empresa no solo pone a disposición del instalador una **extensa línea de lavado**, sino que también le ofrece una **amplia gama de diversos productos de contrastada calidad**, así como **garantía de suministro** pudiendo así respetar el plazo de entrega.



Ofrecemos **asistencia técnica personalizada y profesional** para asesorarle acorde a sus especificaciones.

Todo con la mejor calidad y servicio al precio más ajustado.





LAVADO



NL

Máximo control de lavado y rendimiento.



EVO

Interfaz digital y eficacia de lavado.



EVO-BT

Panel fácil e intuitivo. Lavado con Sistema Break Tank.



MECÁNICA

Sencillez y optimización de lavado.



LAVAUTENSILIOS

Mejor control de lavado y ahorro de energía.



TÚNELES DE LAVADO

Máxima eficiencia y rapidez con el mínimo coste de funcionamiento.



CARACTERÍSTICAS NL

CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

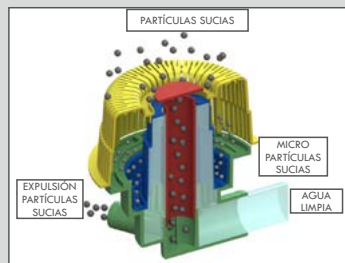
- Máquinas robustas y fiables.
- Fabricación en acero INOX AISI 304L 18/8 de 1 mm.
- Comprobación de fugas en tanque de agua.
- Estanqueidad de las cubas bajo pruebas de inmersión.
- Mandos protegidos anti-humedad.
- Materiales 100% fabricados en la Comunidad Europea.
- Fácil acceso a todos los componentes.

2 AÑOS GARANTÍA
Condicional a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.



SISTEMA DE FILTRACIÓN dFILTER

Permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia y preservar los componentes hidráulicos de la máquina.



Guías deslizantes de fácil extracción.



Cuba con bordes redondeados.



Puerta de doble pared de acero inox, asa robusta y cierre de doble bola.



Cantos redondeados para reducir la acumulación de suciedad.



Bisagras reforzadas, mejor fiabilidad y durabilidad del producto, asegurada por dos pasadores.



Cuba de menor capacidad para el ahorro de consumo de agua y energía. Libre de tuberías internas.



Construcción y materiales de primera calidad CE.



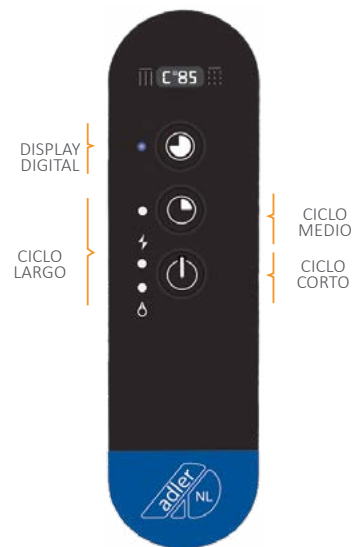
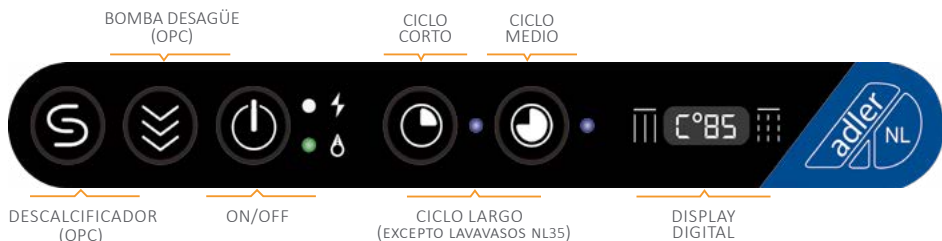
Filtros y brazos de lavado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%), menos peso. Calidad del aclarado desde 2 bares de presión, fácil acceso y extracción.

INTERFAZ LÍNEA NL

FÁCIL E INTUITIVO

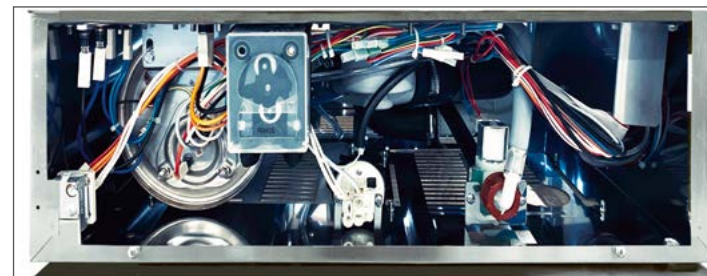
Las operaciones diarias, serán más sencillas gracias a los botones y el brillo de las luces LED, que son claramente visibles y simplifican la interacción entre el usuario y el dispositivo, con el fin de reducir el tiempo de formación del personal. Las luces LED facilitan su lectura incluso con poca luz ambiente de trabajo.

Nuestras máquinas están diseñadas específicamente para reducir el tiempo en las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.



FÁCIL ACCESO A COMPONENTES

Todos los componentes están instalados en el frontal de la máquina para un fácil acceso y reducción del tiempo de trabajo. En el cajón eléctrico superior se puede acceder fácilmente a todos los componentes. También es de fácil acceso los componentes eléctricos de la máquina, en la zona inferior frontal.



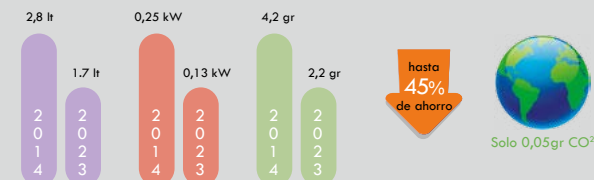
CONSUMOS

RENDIMIENTO ÓPTIMO Y AHORRO DE AGUA Y ENERGÍA

Con tan solo 1,7 litros de agua por ciclo (hasta un 46% menos) y 0,13 kW de consumo de energía por ciclo corto, nuestras máquinas han alcanzado el mejor rendimiento del mercado.

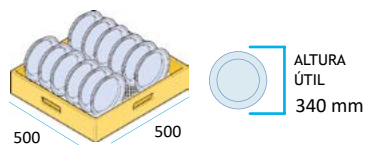
RESULTADOS:

- Mayor presión de lavado (mejor arrastre y desincrustación).
- Menor tiempo y consumo de aclarado (del 20%).
- Disminución de productos químicos.
- Mayor productividad por el incremento de ciclos de lavado.



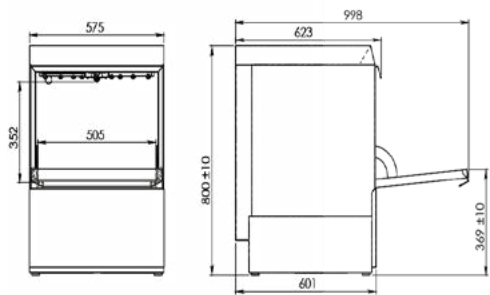
NL 50 - 40- 35

- Fácil de usar y muy fiable en el tiempo.
- Con pulsadores mecánicos de gran tamaño y control electrónico.
- El cuerpo y el depósito están fabricados con acero INOX AISI 304L 18/8 parcialmente prensado.
- Puerta resistente de doble aislamiento.
- Tecnología dFilter con doble filtración que asegura una filtración de agua de alta calidad para preservar todos los componentes y asegurar excelentes resultados de lavado
- Todos los componentes son fáciles de desmontar para la operación de limpieza diaria y se colocan frente a la máquina para el mantenimiento de servicio.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables, inalterable a químicos. Menor peso (290g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.
- Resistencias de cuba y calderín conmutadas.
- Dosificador de abrillantador peristáltico incorporado.
- Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4"
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma Faston.

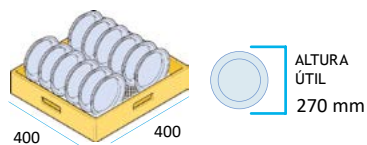


CICLOS DE LAVADO FIJO

- CORTO** 120" - 30 CESTAS/H
- MEDIO** 180" - 20 CESTAS/H
- LARGO** 300" - 12 CESTAS/H

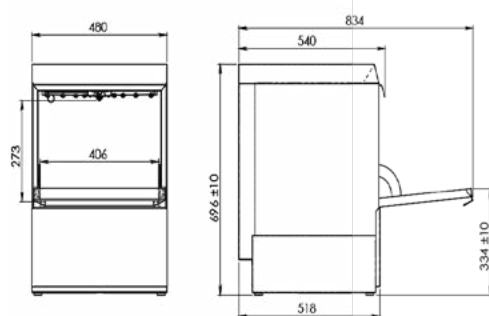


NL 50

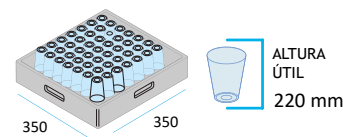


CICLOS DE LAVADO FIJO

- CORTO** 120" - 30 CESTAS/H
- MEDIO** 180" - 20 CESTAS/H
- LARGO** 300" - 12 CESTAS/H

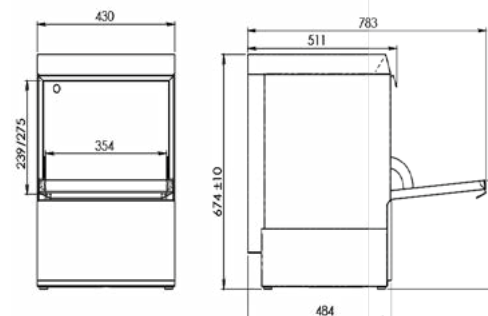


NL 40

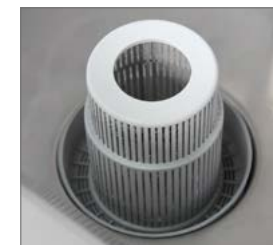


CICLOS DE LAVADO FIJO

- CORTO** 120" - 30 CESTAS/H



NL 35



Sistema de filtrado dFilter de doble eficacia, garantizando un lavado óptimo.



Bisagra reforzada para mayor durabilidad.



Terminación curva para mayor higiene. Guías desmontables. Orificio pre-instalación detergente. Doble filtro.



Filtros y brazos de lavado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio 30%.



INTERFAZ



2 AÑOS GARANTÍA
Condicionada a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

	DOTACIÓN
NL 35	2 cestas universales 1 cestillo de cubiertos
NL 40	2 cestas universales 1 cestillo de cubiertos
NL 50	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo de cubiertos

OPCIONES:

- Kit Bomba de Aclarado consultar página 39.
- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: ver pág. 39
- Suplemento cambio de cesta +15€



NL 50

800
575
623



NL 40

696
480
540



NL 35

674
430
511

CON DISPLAY DE TEMPERATURA DE SERIE* Y DOSIFICADOR PERISTÁLTICO ABRILLANTADOR

LAVADO Y ACLARADO SUPERIOR E INFERIOR

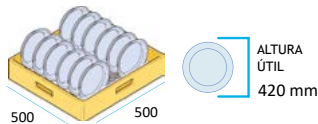
*NL 35: No lleva display.

	NL 50	NL 50 B. DESCARGA	NL 50-TRIF	NL 40	NL 40 B. DESCARGA	NL 35
Dimensiones (LxPxH)	575 x 623 x 800 mm	575 x 623 x 800 mm	575 x 623 x 800 mm	480 x 540 x 696 mm	480 x 540 x 696 mm	430 x 511 x 674 mm
Bomba desagüe	-	Sí	-	-	SÍ	-
Capacidad cuba	17 l.	17 l.	17 l.	11 l.	11 l.	9 l.
Capacidad calderín	7 l.	7 l.	7 l.	3 l.	3 l.	3 l.
Consumo de agua	1.7 l/ciclo	1.7 l/ciclo	1.7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo
Temperatura cuba	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C
Temperatura calderín	82 °C	82 °C	82 °C	82 °C	82 °C	82 °C
Resistencia cuba	2.8 kW	2.8 kW	2.8 kW	2 kW	2 kW	2 kW
Resistencia calderín	2.8 kW	2.8 kW	6 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW
Pot. Bomba Lavado	0.55 Kw -0.75 HP	0.55 Kw - 0.75 HP	0.55 Kw - 0.75 HP	0,20 kw/ 0,3 HP	0,20 kw/ 0,3 HP	0,20 Kw - 0,3 HP
Consumo máximo	3.4 kW	3.4 kW	6.6 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N	400 V/3N	230 V/1N	230 V/1N	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	2.240 €	2.500 €	2.440 €	1.735 €	2.035 €	1.550 €
Descalcificador auto. incorporado **	2.690 €	2.950 €	BAJO PEDIDO	2.150 €	2.450 €	BAJO PEDIDO

**NL 35: Opción con bomba (consultar)

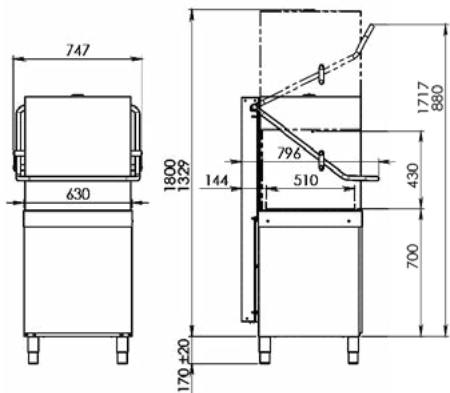
NL 1000

- Lavavajillas de capota con cesta de 500×500 mm para platos, vasos, pequeños utensilios y cubiertos.
- Con pulsadores mecánicos de gran tamaño y control electrónico.
- El cuerpo y el depósito están fabricados con acero INOX AISI 304L 18/8 parcialmente prensado.
- Cuba parcialmente moldeada
- Tecnología dFilter con doble filtración que asegura una filtración de agua de alta calidad para preservar todos los componentes y asegurar excelentes resultados de lavado.
- Prefiltro en cuba en acero inox.
- Todos los componentes son fáciles de desmontar para la operación de limpieza diaria y se colocan frente a la máquina para el mantenimiento de servicio.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables, inalterable a químicos. Menor peso (290g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.
- Dosificador de abrillantador peristáltico incorporado.
- Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4".
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma Faston.

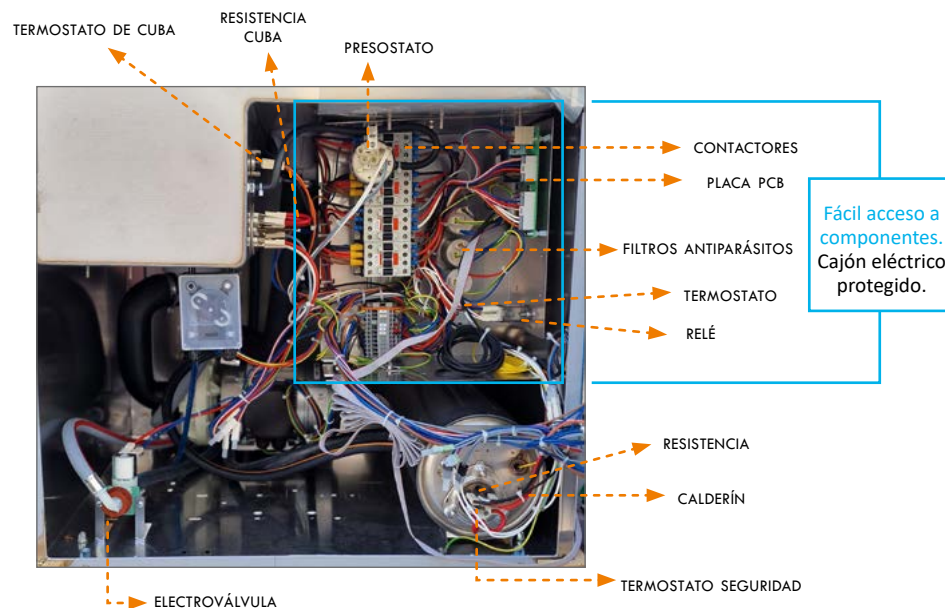


CICLOS DE LAVADO FIJO

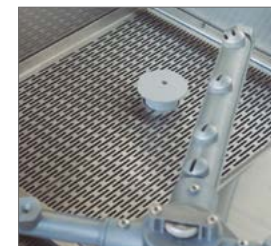
CORTO	120" - 30 CESTAS/H
MEDIO	180" - 20 CESTAS/H
LARGO	300" - 12 CESTAS/H



NL 1000



Sistema de apertura robusto de doble guía lateral. Asa con diseño ergonómico.



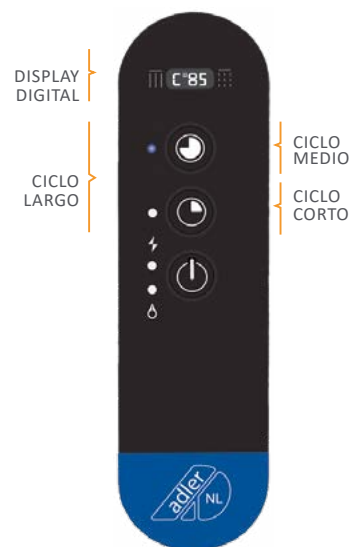
Filtro de acero inoxidable y tapón rebosadero que facilitan la limpieza interior y alargan la vida útil del producto.



Cantos internos redondeados para facilitar limpieza

INTERFAZ

SENCILLO E INTUITIVO



DOTACIÓN	
NL 1000	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo de cubiertos

OPCIONES:

- Kit Bomba de Aclarado consultar página 39
- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: ver pág. 39
- Suplemento cambio de cesta +15€



1499/1970
747
796

NL 1000

2 AÑOS GARANTÍA
Condicada a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.

CON DISPLAY DE TEMPERATURA DE SERIE Y DOSIFICADOR PERISTÁLTICO ABRILLANTADOR

LAVADO Y ACLARADO SUPERIOR E INFERIOR

	NL 1000	NL 1000 C/B DESCARGA	NL 1000 - 2 BOMBAS
Dimensiones (LxPxH)	747 x 796 x 1499 (1970) mm	747 x 796 x 1499 (1970) mm	747 x 796 x 1499 (1970) mm
Bomba desagüe	-	Sí	-
Capacidad cuba	20 l.	20 l.	20 l.
Capacidad calderín	10 l.	10 l.	10 l.
Consumo de agua	1.7 l/ciclo	1.7 l/ciclo	1.7 l/ciclo
Temperatura cuba	55 °C	55 °C	55 °C
Temperatura calderín	82 °C	82 °C	82 °C
Resistencia cuba	4 kW	4 kW	4 kW
Resistencia calderín	9 kW	9kW	9 kW
Pot. Bomba Lavado	0.75 Kw -1 HP	0.75 Kw -1 HP	2 x 0,75 Kw - 1 HP
Consumo máximo	9,8 kW	9,8 kW	10,5 kW
Tensión	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	4.040 €	4.340 €	4.450 €

LÍNEA EVO

EVO 40 - 50 - 1000

Con la línea EVO se pueden personalizar todos los ciclos de lavado, en temperatura (tanto de lavado como de aclarado) y tiempo. Se puede ajustar según el tipo de cristalería que disponga cada establecimiento.

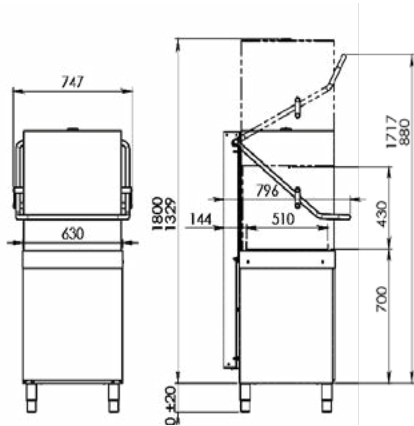
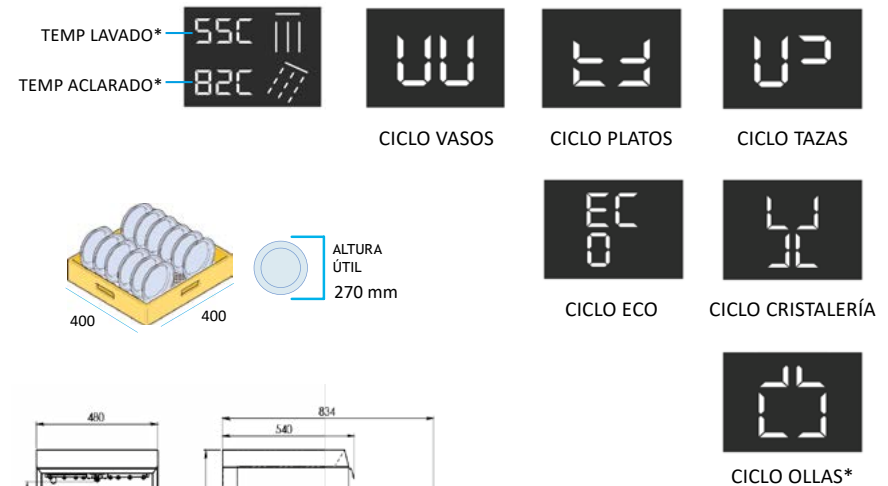
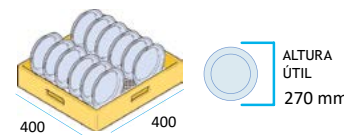
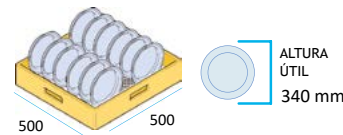
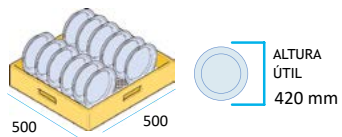
Las máquinas son fáciles de usar y están diseñadas de forma que se puedan adaptar para facilitar las operaciones diarias y reducir la pérdida de tiempo.

- Fácil de usar y muy fiable en el tiempo.
- Lavavajillas con interfaz digital que permite tener el control de todas las funciones principales.
- Los brazos y la bomba de lavado, el sistema de filtración doble y la selección de diferentes tiempos de ciclo, garantizan excelentes resultados de lavado, incluso en las condiciones más difíciles.
- Fabricado en acero inox AISI 304.
- Brazos de lavado y aclarado desmontables en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%).
- Doble puerta aislada. Estructura robusta y bisagras reforzadas.
- Mandos protegidos anti-humedad y cierre de bola con micro.
- Terminación de sus cantos redondeados para reducir la acumulación de suciedad y la proliferación de bacterias en el interior de la máquina, con ello, aumentamos la seguridad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.

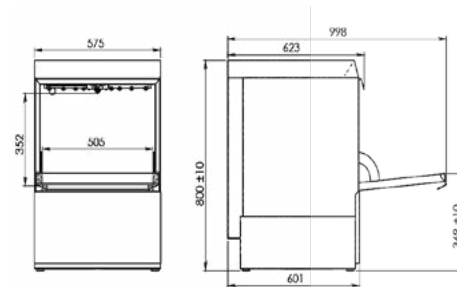
LA MEJOR OPCIÓN PARA LOS MEJORES RESULTADOS

	TEMPERATURA ACLARADO	TEMPERATURA LAVADO	TIEMPO LAVADO	TIEMPO ACLARADO
VASOS	65 °C	55 °C	120"	12"
PLATOS	82 °C	55 °C	180"	12"
TAZAS**	75 °C	55 °C	120"	12"
CRIST	65 °C	55 °C	120"	12"
ECO	70 °C	50 °C	300"	15"
OLLAS**	82 °C	60 °C	300"	15"
	Mín. 60 °C Máx. 88 °C	Mín. 40 °C Máx. 65 °C	Mín. 60" Máx. 300" Máx. 600"*	Mín. 10" Máx. 20"

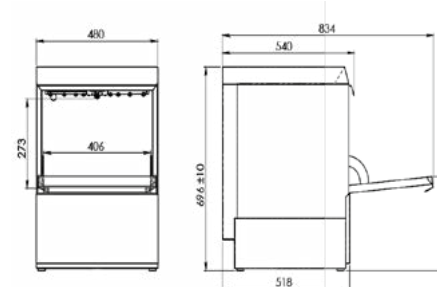
Temperaturas y tiempos predefinidos. 100% personalizables.
**MOD. EVO 1000. - el ciclo "OLLAS" sustituye el ciclo "TAZAS"



EVO 1000



EVO 50



EVO 40

2 AÑOS GARANTÍA
Condicada a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.

INTERFAZ

100% PERSONALIZABLE



La función **EVOSMART** reduce la actividad de calentamiento cuando la máquina está en modo espera y ahorra hasta un 20% de energía en 150 minutos.

Como resultado, aumenta la vida útil hasta un 65% de los componentes principales, como elementos calefactores, contactores y termostatos.



EVO 40



EVO 50



EVO 1000



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

	DOTACIÓN
EVO 40	2 cestas universales 1 cestillo de cubiertos
EVO 50	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo de cubiertos
EVO 1000	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo de cubiertos

OPCIONES:

- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: ver pág. 39
- Suplemento cambio de cesta +15€ neto.

	EVO 40 MONOF	EVO 50 MONOF	EVO 50 TRIF	EVO 1000 TRIF
Dimensiones (LxPxH)	480 x 540 x 696 mm	575 x 623 x 800 mm	575 x 623 x 800 mm	747 x 796 x 1499(1970) mm
Capacidad cuba	11 l.	17 l.	17 l.	20 l.
Capacidad calderín	3 l.	7 l.	7 l.	10 l.
Consumo de agua	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo
Temperatura cuba	40-65 °C	40-65 °C	40-65 °C	40-65 °C
Temperatura calderín	60-88 °C	60-88 °C	60-88 °C	60-88 °C
Resistencia cuba	2 kW	2,8 kW	2,8 kW	4 kW
Resistencia calderín	2,4 kW	2,8 kW	6 kW	9 kW
Pot. Bomba Lavado	0,20 Kw - 0,3 HP	0,55 kw/ 0,75 HP	0,55 kw/ 0,75 HP	0.75 Kw -1 HP
Consumo máximo	2,5 kW	3,4 kW	6,6 kW	9,8 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N	400 V/3N	400 V/3N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	1.935 €	2.440 €	2.640 €	4.305 €

Opción con bomba
desagüe

+300 €

CARACTERÍSTICAS EVO BT

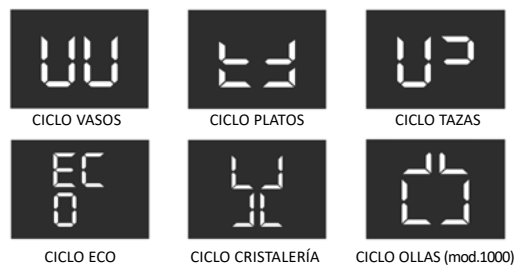
INTERFAZ LÍNEA EVO-BT

FÁCIL E INTUITIVO

El nuevo panel de control es a prueba de humedad y tiene botones LED retroiluminados multicolores de gran tamaño, facilitan el uso de las diferentes funciones de lavado en el día a día. Diferentes sistemas electrónicos controlan la funcionalidad de la máquina, para optimizar el lavado, evitar roturas y realizar autodiagnósticos de cada componente evitando un posible mal funcionamiento.



CICLOS 100% PERSONALIZABLES



SEGURIDAD Y FIABILIDAD

- La seguridad significa reducir la posibilidad de que el usuario y el técnico de servicio sufran lesiones mientras estén trabajando.
- Los modelos Evo BT tienen el cuerpo, la carcasa externa y el chasis hechos de acero robusto y resistente.
- El tanque interior está parcialmente estampado y con bordes redondeados para reducir la suciedad.
- La puerta tiene doble aislamiento con bisagras reforzadas para garantizar un uso cómodo y seguro.
- El sistema Thermostop garantiza una temperatura constante durante el enjuague final y eliminación completa de las bacterias.
- Todas las máquinas se prueban cuidadosamente en nuestra fábrica y a través de laboratorios certificados bajo estrictos controles de seguridad en normas europeas y de exportación.
- SISTEMA BT: Conseguimos presión y temperatura constante durante todo el ciclo de aclarado.

intertek
Total Quality. Assured.



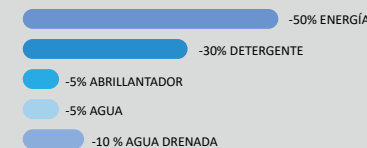
CONSUMOS

MÁXIMA EFICIENCIA EN CADA LAVADO

Todas las partes eléctricas principales, como bomba de lavado, bomba de drenaje, dosificadores y elementos calefactores están construidos con las últimas tecnologías para garantizar un lavado eficiente de acuerdo con un bajo consumo de energía.

Si se reduce el agua, el detergente y el dosificador de abrillantador, se necesitará menos cantidad de producto químico para entregar en cada ciclo de lavado realizado. El tiempo de espera de la fase de llenado, vaciado y calentamiento, se reducirán. El dFilter reduce el intercambio de agua, manteniendo el agua limpia dentro del tanque.

Menos costes, más ahorro:



ESTUDIO: 100 CESTAS (1800 PLATOS) = COSTE APROX. 4.30 €

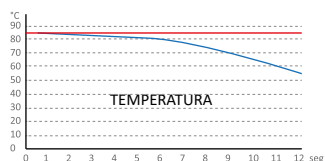
PROCESO DE LAVADO EVO BT

SISTEMA TRADICIONAL

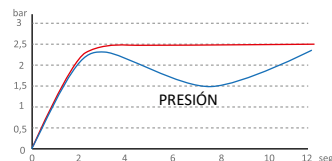
El proceso de lavado se efectúa con la propia bomba de lavado y con el agua de la cuba. El proceso de aclarado se realiza con el agua del calderín, y con la presión disponible en la red (ver opción bomba para aumento de presión, pág. 39).



1. Entrada de agua de la red.
2. Entrada de agua fría en calderín.
3. El agua del calderín calienta hasta 85 °C.
4. El agua caliente alcanza los brazos de aclarado según presión de red.
5. En la fase de aclarado, la presión depende de la proporcionada por la red, y la temperatura desciende durante el ciclo.



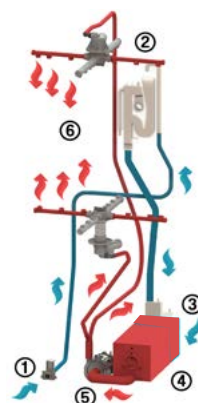
— MÁQUINA CONVENCIONAL



— MÁQUINA BREAK TANK

SISTEMA BREAK TANK

El proceso de lavado se efectúa mediante la bomba incorporada en la máquina y el agua de la cuba. En el proceso de aclarado de la máquina, temperatura y presión permanecen CONSTANTES durante todo el ciclo.

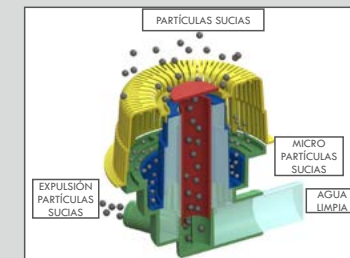


1. Entrada de agua de la red.
2. Entrada de agua fría en calderín.
3. El agua del calderín calienta hasta 60-88 °C.
4. El agua caliente alcanza los brazos de aclarado por bomba a presión.
5. En la fase de aclarado, la presión depende de la bomba de aclarado y la temperatura será constante porque hasta que no haga el aclarado, no llena el calderín.

2 AÑOS GARANTÍA
Condiciona a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.

SISTEMA DE FILTRACIÓN dFILTER

Permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia y preservar los componentes hidráulicos de la máquina.



LÍNEA EVO-BT

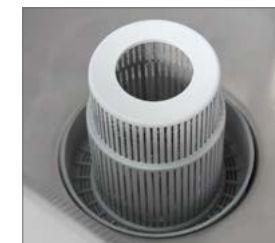
EVO BT 40 - 50 - 1000

- Fácil de usar y muy fiable en el tiempo.
- Lavavajillas con interfaz digital que permite tener el control de todas las funciones principales.
- Los brazos y la bomba de lavado, el sistema de filtración doble y la selección de diferentes tiempos de ciclo, garantizan excelentes resultados de lavado, incluso en las condiciones más difíciles.
- Fabricado en acero inox AISI 304.
- Brazos desmontables de lavado y aclarado en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%).
- Doble puerta aislada. Estructura robusta y bisagras reforzadas.
- Mandos protegidos anti-humedad y cierre de bola con micro.
- Terminación de sus cantos redondeados para reducir la acumulación de suciedad y la proliferación de bacterias en el interior de la máquina, con ello, aumentamos la seguridad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.
- Temperatura y presión constante, durante el aclarado.

CICLOS 100% PERSONALIZABLES*

	TEMPERATURA ACLARADO	TEMPERATURA LAVADO	TIEMPO LAVADO	TIEMPO ACLARADO
VASOS	65 °C	55 °C	120"	12"
PLATOS	82 °C	55 °C	180"	12"
TAZAS**	75 °C	55 °C	120"	12"
CRIST	65 °C	55 °C	120"	12"
ECO	70 °C	50 °C	300"	15"
OLLAS**	82 °C	60 °C	300"	15"
	Mín. 60 °C Máx. 88 °C	Mín. 40 °C Máx. 65 °C	Mín. 60" Máx. 300" Máx. 600**	Mín. 10" Máx. 20"

Temperaturas y tiempos predefinidos. 100% personalizables.
**MOD. EVO 1000. - el ciclo "OLLAS" sustituye el ciclo "TAZAS"



Sistema de filtrado dFilter de doble eficacia, garantizando un lavado óptimo.



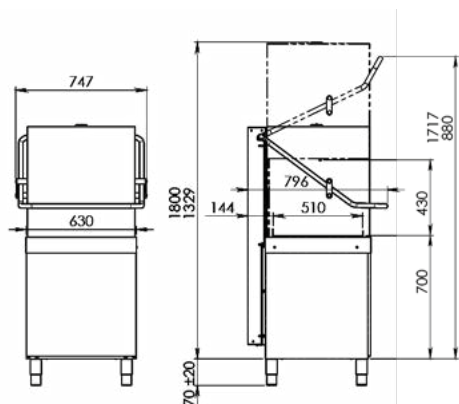
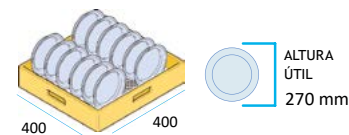
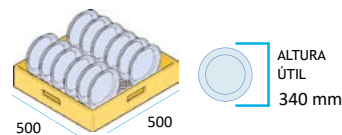
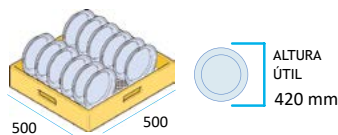
Display digital visual e intuitivo.



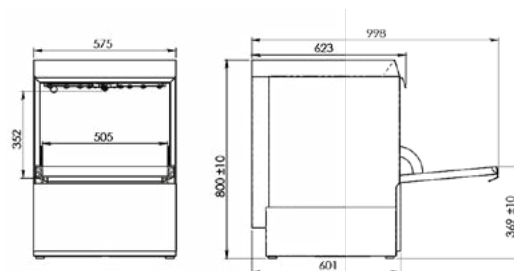
Terminación curva para mayor higiene y limpieza.



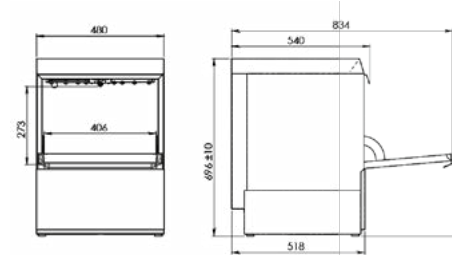
Filtros de acero inox y tapón re-bosadero que facilita la limpieza interior alargando la vida de la máquina.



EVO BT 1000



EVO BT 50



EVO BT 40

INTERFAZ

100% PERSONALIZABLE



2 AÑOS GARANTÍA
 Condicionada a uso,
 producto e instalaciones
 adecuadas.

CONSULTAR
 FICHAS DE
 PRODUCTO

	DOTACIÓN
EVO 40	1 cestas universales 1 cestillo de cubiertos
EVO 50	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo de cubiertos
EVO 1000	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo de cubiertos

OPCIONES:

- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: ver pág. 39
- Suplemento cambio de cesta +15€ neto.



LAVADO



696
480
540

EVO BT 40



800
575
623

EVO BT 50



1499/1970
747
796

EVO BT 1000

	EVO BT 40 MONOF	EVO BT 50 MONOF	EVO BT 50 TRIF	EVO BT 1000 TRIF
Dimensiones (LxPxH)	480 x 540 x 696 mm	575 x 623 x 800 mm	575 x 623 x 800 mm	747 x 796 x 1499(1970) mm
Capacidad cuba	11 l.	17 l.	17 l.	20 l.
Capacidad calderín	3 l.	7 l.	7 l.	10 l.
Consumo de agua	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo
Temperatura cuba	40-65 °C	40-65 °C	40-65 °C	40-65 °C
Temperatura calderín	60-88 °C	60-88 °C	60-88 °C	60-88 °C
Resistencia cuba	2 kW	2,8 kW	2,8 kW	4 kW
Resistencia calderín	2,4 kW	2,8 kW	6 kW	9 kW
Pot. Bomba Lavado	0,20 Kw - 0,3 HP	0,55 kw/ 0,75 HP	0,55 kw/ 0,75 HP	0.75 Kw -1 HP
Consumo máximo	2,5 kW	3,4 kW	6,6 kW	9,8 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N	400 V/3N	400 V/3N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	2.475 €	3.050 €	3.125 €	5.100 €

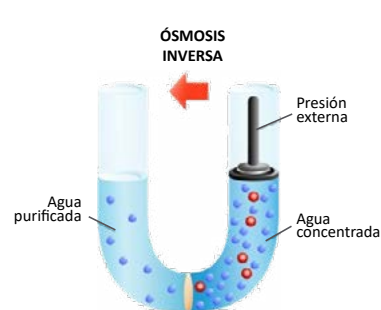
Opción con bomba
 desagüe

+300 €

ÓSMOSIS INVERSA

La ósmosis inversa es un procedimiento de filtración por membrana que, en combinación con una presión de agua elevada, filtra sustancias disueltas en el agua como, por ejemplo, cal y metales pesados, y únicamente deja pasar moléculas de agua puras.

Los finos poros de la membrana, que incluso retienen microorganismos como las bacterias, procuran que los componentes disueltos puedan eliminarse casi por completo del agua.



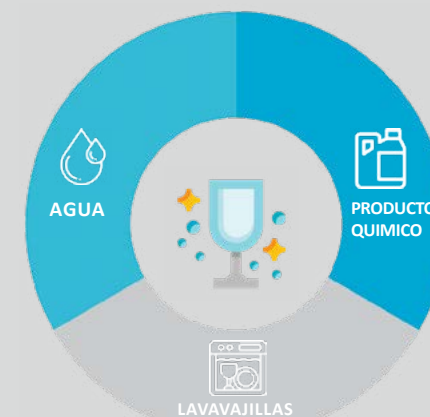
	OSMO 14
Dimensiones (LxPxH)	505 x 275 x 295 mm
Peso aproximado	10,6 Kg
Potencia nominal (desagüe libre) *	120 l/h
Tasa de retención de sal	>98 %
Rendimiento de permeado wcf (mín/máx)**	50 %
Conexión de red	230V/50Hz/10A
Consumo de pot. eléctrica (funcionamiento/modo de espera)	200/ <3
Grado de protección	54 IP
Presión mínima	2,0 min / 6,0 máx
Temp. ambiente/de agua de alimentación	5...30 °C / 5... 40 °C
Hierro y manganeso	<0,05 mg/l
P.V.P.	2.995 €
Depósito de acumulación (11 l)	190 €

* Temperatura del agua en la entrada 15 °C, contenido de sal como NaCl máx. 500 mg/l, presión de entrada 3,5 bar y un rendimiento de permeado del 40%. El caudal nominal real puede variar ligeramente del caudal indicado en la tabla debido a variaciones de calidad del agua de alimentación, la presión y la continuidad del chorro de agua.

** En principio, el fabricante recomienda el uso de agua de alimentación descalcificada a partir de una dureza de 14 °dH.

MÁXIMA EFICACIA GARANTIZADA

LA SUMA PERFECTA...



PRODUCE RESULTADOS
HIGIÉNICOS Y BRILLANTES

AGUA: Es indispensable el uso de agua de máxima calidad. **RECOMENDADO:** instalación de un equipo de ósmosis inversa.

PRODUCTO QUÍMICO: Detergente y abrillantador de calidad contrastadas, adecuado a cristalería y/o vajilla a tratar. **CONSEJO:** Seleccionar el producto adecuado, analizar el agua.

LAVAVAJILLAS:

Los nuevos modelos serie EVO-BT le aseguran:

- Temperatura y presión constante en el lavado (común en todos nuestros modelos).
- Temperatura y presión constante durante todo el ciclo de aclarado, aspecto EXCLUSIVO de la gama EVO-BT, eliminando el riesgo de una presión irregular y la diferencia de temperatura entre el comienzo y el final del proceso.

MESAS

ENCIMERAS TOTALMENTE SOLDADAS

- Mesas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/8 satinado.
- Peto trasero sobredimensionado de 15cm y canto frontal de 5cm, soldados.
- Enganche universal ajustable a cualquier lavavajillas.
- Cubas embutidas de 50x40x25cm con protección antisonora, válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Agujero para desbarace embutido, con aro de goma desmontable de Ø20 cm enrasado a la encimera.
- Patas en tubo de 4x4cm con taco regulable en altura mediante rosca oculta.
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (incluida).
- El estante inferior es autoportante, pero su diseño permite atornillarlo al lavavajillas.

MESAS PRELAVADO			PVP	
DIMENSIONES	MODELO	POSICIÓN	CON ESTANTE	SIN ESTANTE
L 800 mm P 750 mm H 850 mm	MPLV+E-80d		1.315 €	-
	MPLV+E-80i			
	MPLV-80d		-	1.095 €
	MPLV-80i			
L 1200 mm P 750 mm H 850 mm	MPLV+E-120d		1.500 €	-
	MPLV+E-120i			
	MPLV-120d		-	1.275 €
	MPLV-120i			
L 1200 mm P 750 mm H 850 mm	MPLVDS+E-120d		1.750 €	-
	MPLVDS+E-120i			
	MPLVDS-120d		-	1.500 €
	MPLVDS-120i			
L 1600 mm P 750 mm H 850 mm	MPLVDS+E-160d		1.925 €	-
	MPLVDS+E-160i			
	MPLVDS-160d		-	1.625 €
	MPLVDS-160i			



MESAS PRELAVADO			PVP	
DIMENSIONES	MODELO	POSICIÓN	CON ESTANTE	SIN ESTANTE
L 600 mm P 600 mm H 850 mm	MSLV-60 MSLV+E-60		525 €	400 €
L 1200 mm P 750 mm H 850 mm	MSLV+E-120d		975 €	-
	MSLV+E-120i			
	MSLV-120d		-	750 €
	MSLV-120i			

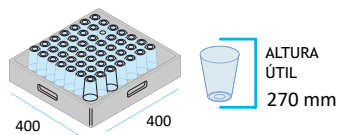
LEYENDA

M-MESA	E-ESTANTE	D-DERECHA	S-SALIDA
PLV-PRELAVADO	DS-DESBARACE	I-IZQUIERDA	LV-LAVAVAJILLAS

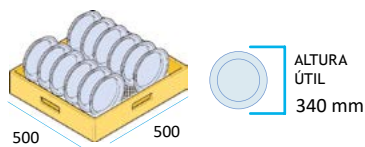
LÍNEA MECÁNICA

M40 - M50

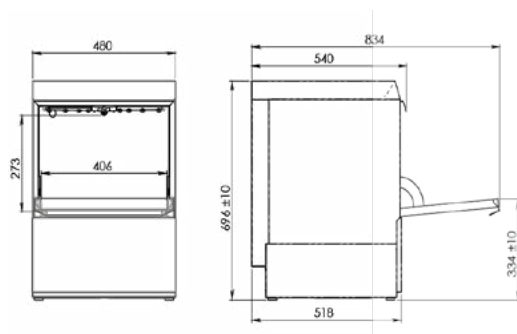
- Fácil de usar y muy fiable en el tiempo.
- Con pulsadores mecánicos de gran tamaño.
- El cuerpo y el depósito están fabricados con acero INOX AISI 304L 18/8 parcialmente prensado.
- Puerta resistente de doble aislamiento.
- Tecnología dFilter con doble filtración que asegura una filtración de agua de alta calidad para preservar todos los componentes y asegurar excelentes resultados de lavado
- Todos los componentes son fáciles de desmontar para la operación de limpieza diaria y se colocan frente a la máquina para el mantenimiento de servicio.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables, inalterable a químicos. Menor peso (290g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.
- Resistencias de cuba y calderín conmutadas.
- Dosificador de abrillantador peristáltico incorporado.
- Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4"
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba.



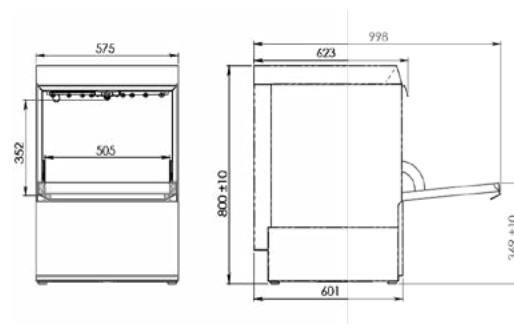
CICLOS DE LAVADO FIJO
CORTO 120" - 30 CESTAS/H



CICLOS DE LAVADO FIJO
CORTO 180" - 20 CESTAS/H



M 40



M 50



Frontal personalizado.



Tirador robusto en acero INOX.



El sistema de **filtrado dFilter** permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia.

INTERFAZ

FÁCIL DE USAR



2 AÑOS GARANTÍA
 Condicionada a uso,
 producto e instalaciones
 adecuadas.

CONSULTAR
 FICHAS DE
 PRODUCTO

	DOTACIÓN
M 40	2 cestas universales 1 cestillo de cubiertos
M 50	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo de cubiertos

OPCIONES:

- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: consultar pág. 39
- Suplemento cambio de cesta +15€



M 40



M 50

LAVADO Y ACLARADO SUPERIOR E INFERIOR

	M 40	M 50
Dimensiones (LxPxH)	480 x 540 x 696 mm	575 x 623 x 800 mm
Capacidad cuba	11 l.	17 l.
Capacidad calderín	3 l.	7 l.
Consumo de agua	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo
Temperatura cuba	55 °C	55 °C
Temperatura calderín	82 °C	82 °C
Resistencia cuba	2 kW	2,8 kW
Resistencia calderín	2,4 kW	2,8 kW
Pot. Bomba Lavado	0,20 Kw - 0,3 HP	0,55 kw/ 0,75 HP
Consumo máximo	2,5 kW	3,4 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	1.735 €	2.240 €

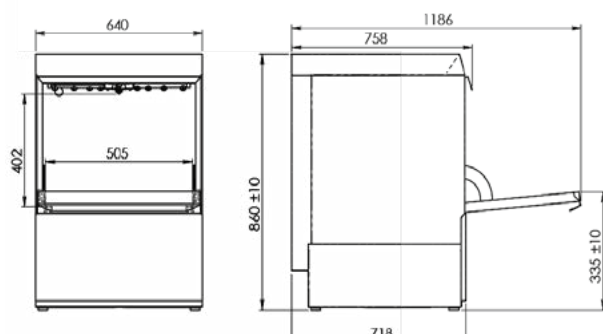
LAVAUTENSILIOS

AT 60

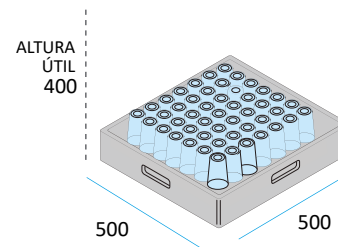
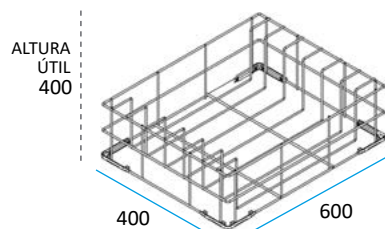
- Fácil de usar y muy confiable en el tiempo, con pulsadores digitales de gran tamaño con retroiluminación LED, pantalla multifuncional y control electrónico, protegidos anti-humedad.
- Con pulsadores de gran tamaño y control electrónico.
- Toda la carrocería, la carcasa exterior y el chasis están fabricados en acero robusto y acero INOX AISI 304L 18/8. El cuerpo y la puerta tiene doble aislamiento con bisagras reforzadas para garantizar un uso seguro y cómodo y fiabilidad de larga duración.
- El tanque interior está completamente estampado para reducir la acumulación de suciedad y la proliferación de bacterias.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inox.
- Doble pared.
- Todos los componentes son fáciles de desmontar para la operación de limpieza diaria y se colocan frente a la máquina para el mantenimiento de servicio.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Desagüe Ø 36mm y entrada de agua 3/4".
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma FASTON.
- Bomba de desagüe incorporada.

CICLOS DE LAVADO FIJO

CORTO	120" - 30 CESTAS/H
MEDIO	180" - 20 CESTAS/H
LARGO	240" - 15 CESTAS/H



AT 60



Botonera retroiluminada.



Bisagra reforzada, mayor durabilidad.



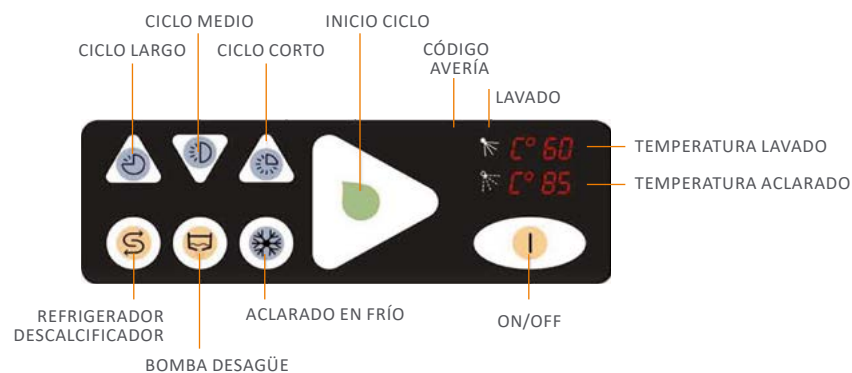
Cuba embutida de doble filtro.



Doble aislamiento.

INTERFAZ

FÁCIL Y VISUAL



1 AÑO GARANTÍA

Condicada a uso, producto e instalaciones adecuadas.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



DOTACIÓN	
AT 60	1 cesta acero inox 600x500 para bandejas de 600x400 o GN 1/1 1 cesta vasos 500x500
OPCIONAL	
	Descalcificador automático incorporado

OPCIONES:

- Kit Bomba de Aclarado consultar página 39
- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: consultar pág. 39



860
640
758

AT 60

CON CESTAS DE 600×400 + 500×500 MM PARA BANDEJAS, PLATOS Y VASOS

	AT 60
Dimensiones (LxPxH)	640 x 758 x 860 mm
Bomba desagüe	Sí
Capacidad cuba	24 l.
Capacidad calderín	7 l.
Consumo de agua	1,7 l/ciclo
Temperatura cuba	40 °C - 75 °C
Temperatura calderín	60 °C - 95 °C
Resistencia cuba	2,8 kW
Resistencia calderín	6 kW
Pot. Bomba Lavado	0,55 Kw - 0,75 HP
Consumo máximo	6,6 kW
Tensión	400V/3N (230 V/1N consultar plazo entrega)
Presión entrada agua	2 ÷4 Bar
P.V.P.	4.475 €

LAVAUTENSILIOS - 50X60 - COLECTIVIDADES

EVO 50X60

- La fabricación de doble pared integral con la capota dotada de aislamiento termoacústico.
- Estructura robusta y asa ergonómica.
- Interior y exterior fabricados en acero INOX AISI 304L 18/8.
- La elevación se efectúa con un movimiento estable y suave, sin puntos muertos; el esfuerzo de elevación es reducido, para no cansar al operador, y el paso útil de 45 cm.
- La cuba totalmente estampada y dotada con un filtro de acero inoxidable integral de superficie, en toda la anchura, que dada su gran área de paso, difícilmente se obstruye.
- Cuba embutida de una sola pieza. Prefiltro en cuba.
- La cámara de lavado no posee tubos internos ni aristas afiladas.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario fácilmente desmontables.

CICLOS - USO	CONSUMO min.lt/ciclo	DURACIÓN seg.	LAVADO °C	ACLARADO °C
SUCIEDAD LIGERA FRESCA	1,8 - 2 - 2,2	60	5	80
USO GENERAL	2 - 2,2	90	60	82
SUCIEDAD DIFÍCIL - CICLO DE ALTA TEMP.	2,5	180	65	88
VIDRIO Y CRISTAL	2	90	60	67
SUCIEDAD DIFÍCIL - LAVADO CONTINUO	2,5	600	60	82
SANGRE Y ALMIDÓN - CICLO A BAJA TEMP.	2,5	150	45	80
AUTOLAVADO	2,2	120	-	-



EVO 50 X 60

1565/2080
788
835

	DOTACIÓN
EVO 50X60	1 cesta platos 1 cesta vasos 1 cestillo cubiertos Dosificador detergente incluido



Amplia capacidad

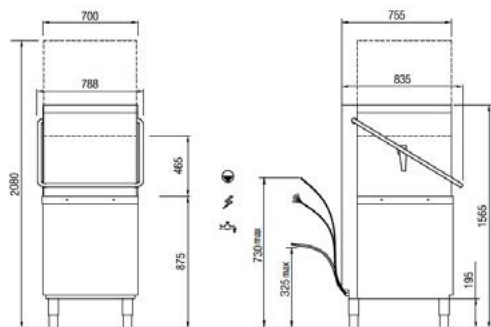


Con filtro de acero inox integral

	EVO 50 X 60
Dimensiones (LxPxH)	788 x 835 x 1565/2080 mm
Productividad real* máx.	45 cestas/h
Productividad teórica máx.	65 cestas/h
Capacidad cuba	30 l.
Capacidad calderín	6 l.
Resistencia cuba	3 kW
Resistencia calderín	8 kW
Pot. Bomba Lavado	1,5 Kw
Consumo total	12,5 kW
Corriente máx.	20 A
Tensión	400V/50Hz/3N
Temp. agua alimentación mín-máx	15-60 °C
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	6.520 €

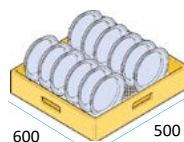
* Alimentación con agua a 50°C, 12 seg de tiempo de carga y descarga de la cesta.

1 AÑO GARANTÍA
Condicional a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.



EVO 50 X 60

Pies regulables en altura +/- 3cm



ALTURA ÚTIL
465 mm
Altura máx.: 450 mm

Altura máx.
GN1/1 (53x32)
60x40

AP-1

- La fabricación de doble pared integral con puerta aislada térmicamente.
- La cuba de fondo embutido y dotada con un filtro integral de superficie en toda la anchura que, dada su gran área de paso, difícilmente se obstruye.
- La cámara de lavado no posee tubos internos ni aristas afiladas.
- Los brazos de lavado y aclarado giratorios tienen 3 radios.
- La interfaz de usuario es fácil de usar, completa y fiable, incluye cuatro botones táctiles y una pantalla de led de 4 caracteres más dos barras indicadoras laterales.

CICLOS - USO	CONSUMO min.lit/ciclo	DURACIÓN seg.	LAVADO °C	ACLARADO °C
SUCIEDAD LIGERA FRESCA	2,4	120	55	80
USO GENERAL	3	240	60	82
SUCIEDAD DIFÍCIL	3,5	360	65	85
LAVADO CONTINUO	3,5	720	60	82
SANGRE Y ALMIDÓN	3,5	300	45	80
ESPACIAL PLATOS	2	90	60	82
AUTOLAVADO	2,4	120	-	82

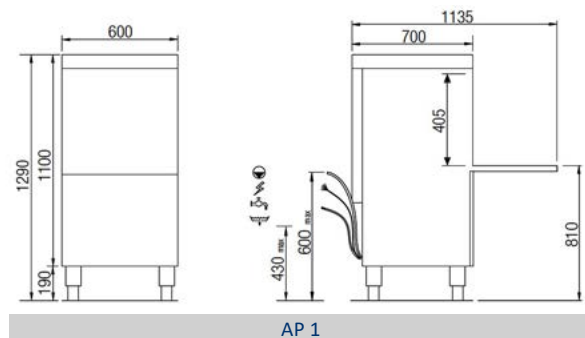
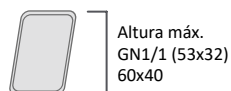
1 AÑO GARANTÍA
Condicada a uso, producto e instalaciones adecuadas.



Opcional
Soporte 5 bandejas
50 x 50 cm
250 €



Opcional
Soporte 8 bandejas
50 x 50 cm
200 €



Pies regulables en altura +/- 3cm



AP 1

	DOTACIÓN
AP1	1 cesta de acero inox. exterior 50x60 cm (47x57 cm)



Amplia capacidad



Brazos lavado /aclarado 3 radios

	AP 1
Dimensiones (LxPxH)	600 x 700 x 1290 mm
Productividad teórica máx.	30 cestas/h
Ciclos	11
Capacidad cuba	23 l.
Capacidad calderín	6 l.
Resistencia cuba	2,1 kW
Resistencia calderín	7 kW
Pot. Bomba Lavado	0,7Kw
Consumo total	9,8 kW
Corriente máx.	16 A
Tensión	400V/50Hz/3N
Temp. agua alimentación mín-máx	15-60 °C
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	4.120 €
P.V.P. con Bomba y Dosificador det. (Bajo pedido)	4.315 €

LAVAUTENSILIOS

AP2 - AP3 - AP4 - AP5

- La fabricación de doble pared integral con puerta aislada térmicamente.
- La cuba posee el fondo estampado y está dotada con un filtro integral de superficie en toda la anchura que, dada su gran área de paso, difícilmente se obstruye.
- La cámara de lavado no posee tubos internos ni aristas afiladas.
- Incorpora brazos de lavado y aclarado giratorios de "3 radios" inferior y superior. (AP2 - AP3)
- Fácil de usar, completa y fiable, incluye cuatro botones táctiles y una amplia pantalla de cristal líquido en color, retroiluminada.
- Se muestran los parámetros de funcionamiento, temperatura de la cuba, temperatura del calderín, el número de ciclos efectuados indicaciones proporcionadas por el sistema de diagnóstico automático. De forma clara y con iconos.

CICLOS - USO	CONSUMO min.lt/ciclo			DURACIÓN seg.	LAVADO °C	ACLARADO °C
	AP2-AP3	AP4	AP5			
SUCIEDAD LIGERA FRESCA	3	4	6	120	55	80
USO GENERAL	3,5	6	8	240	60	82
SUCIEDAD DIFÍCIL	3,5	6	8	360	65	85
USO INTENSIVO 1	4,5	6	8	480	65	85
USO INTENSIVO 2	4,5	6	8	600	65	85
LAVADO CONTINUO	3,5	6	8	720	60	82
SANGRE Y ALMIDÓN	3,5	6	6	300	45	80
OLLAS Y UTENSILIOS	6	8	10	300	65	85
OLLAS Y UTENSILIOS	6	8	10	420	65	85
AUTOLAV. Y DESCARGA AUTOM.	10	72	137	300+	15	-

1 AÑO GARANTÍA
 Condicionada a uso,
 producto e instalaciones
 adecuadas.



CONSULTAR
 FICHAS DE
 PRODUCTO



Opcional
 Soporte 5 bandejas
 50 x 50 cm
 250 €



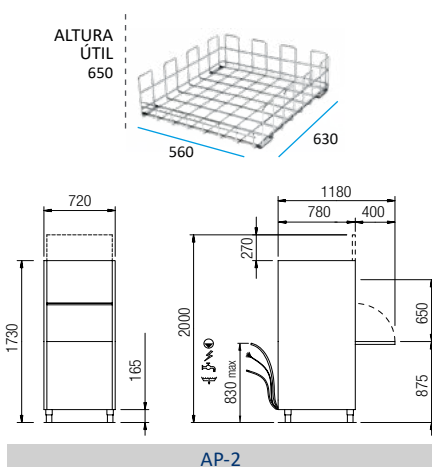
Opcional
 Soporte 8 bandejas
 50 x 50 cm
 200 €



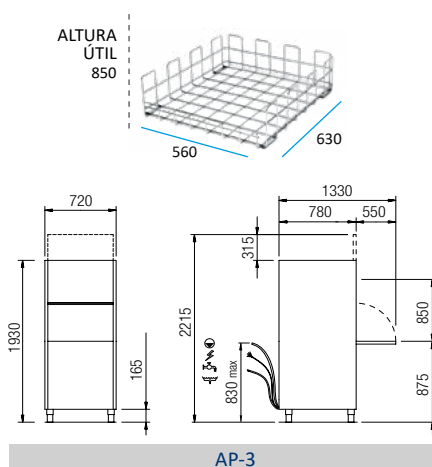
Bomba de doble flujo.



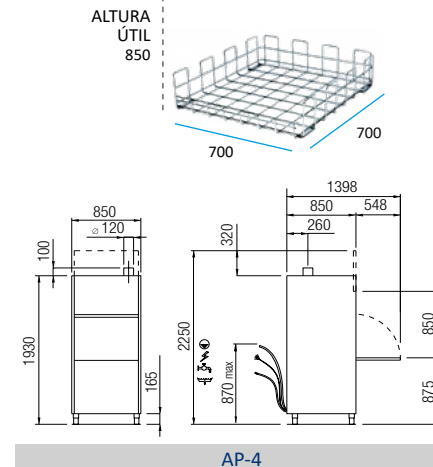
Sistema de desagüe para
 renovación de agua.



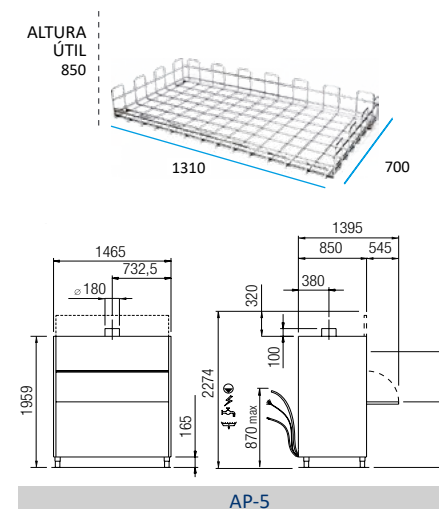
AP-2



AP-3



AP-4



AP-5



Brazos en acero
(modelos AP-4 y AP-5)



Brazos en modelos AP-2 y AP-3



AP-2

AP-3

AP-4

AP-5

1 AÑO GARANTÍA
Condicional a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



	DOTACIÓN
AP 2 - AP 3	1 cesto de acero inox
AP 4 - AP 5	Opcional: recuperador calor

OPCIONES:

- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: ver pág. 39

	AP-2	AP-3	AP-4	AP-5
Dimensiones (LxPxH)	720 x 780 x 1.730 (2.000) mm	720 x 780 x 1.930 (2.215) mm	850 x 850 x 1.930 (2.250) mm	1.465 x 850 x 1.959 (2.274) mm
Dimen. Cámara (LxPxH)	560 x 630 x 650 mm	560 x 630 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	1310 x 700 x 850 mm
Altura útil	650 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Capacidad cuba	37 l.	37 l.	68 l.	131 l.
Capacidad calderín	12 l.	12 l.	12 l.	17 l.
Resistencia cuba	3 kW	3 kW	8 kW	10,5 kW
Resistencia calderín	6 kW	6 kW	8 kW	10,5 kW
Pot. Bomba Lavado	1,5 Kw - 2 HP	1,5 Kw - 2 HP	2,7 kw/ 3,7 HP	2x 2,7 Kw -3,7 HP
Pot. Bomba Aclarado	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 kw	0.2 Kw
Pot. Bomba Desagüe	0.04 Kw	0.04 Kw	0.04 kw	0.04 Kw
Consumo total	10,5 kW	10,5 kW	18,7 kW	15,9 kW
Tensión - Corriente	400 V/50 Hz/3N /20A	400 V/50 Hz/3N /20A	400 V/50 Hz/3N /32A	400 V/50 Hz/3N /32A
Presión entrada agua	1÷ 6 Bar	1÷ 6 Bar	1÷ 6 Bar	1÷ 4 Bar
Temperatura mín-máx.	15-60 °C	15-60 °C	15-60 °C	15-60 °C
P.V.P.	8.700 €	9.825 €	13.775 €	22.000 €

TÚNELES ARRASTRE

CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

Los TÚNELES DE ARRASTRE ofrecen al usuario enormes ventajas con la mejor relación calidad/precio. Gama compacta de lavavajillas, perfectamente articulados, permitiendo al usuario lavar con la máxima eficiencia, rapidez y bajos costes, tanto en la instalación como en su uso. Los modelos se diferencian en dos grupos según su equipamiento:

- **Versión NL:** con buenas prestaciones y un ahorro en agua y electricidad, de los más bajos de su categoría, hasta 1.3 l/c.
- **Versión Evo:** garantiza unos consumos de un 23% inferiores la versión Estándar, hasta 1,2 l/ cesta; destaca por una amplia versatilidad de empleo y una elevada productividad, gracias al avanzado sistema de aclarado adaptativo.
- **Versión Top:** altas prestaciones, y reducción de gastos de hasta de un 23% con respecto a la versión básica. Con un consumo de 1 l/c. Más versátil y productivo por su avanzado sistema de aclarado y enjuagado adaptativo. Para usos particularmente exigentes, tanto por duración de los turnos de trabajo como por la carga de suciedad en las vajillas, equipado con sistema de aclarado secuencial.



MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

SEGURIDAD Y CALIDAD

SEGURIDAD Y CALIDAD:

Están contruidos con sistema de calidad certificado ISO 9000, respetando el ambiente según la certificación ISO 14000; bajo la marca CE y el sistema de alimentación hídrica responde a la normativa WRC.

Tienen varios sistemas de seguridad que intervienen si:

- Se abre una de las puertas.
- Se verifica un bloqueo de la cinta o del arrastre.
- Se extrae un filtro extraíble.
- No se eliminan los platos en salida.
- Se verifica un exceso de tensión o un sobrecalentamiento de un componente eléctrico principal.
- Una o más resistencias trabajan en aire.



CARACTERÍSTICAS INNOVADORAS

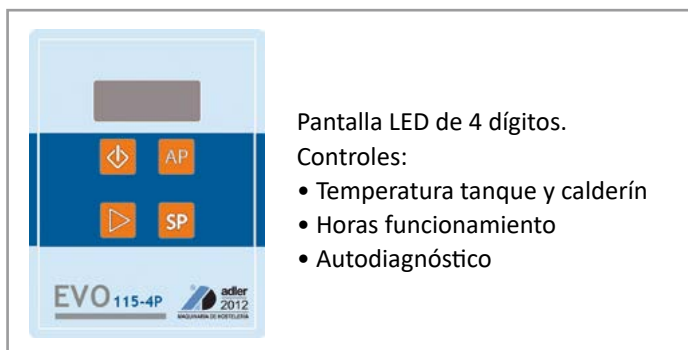
Mayor productividad
Ahorro de costes
Fácil de usar
Versatilidad
Facilidad de limpieza
Seguridad y calidad en componentes

DE SERIE

- Fabricación modular
- Altura útil de carga 45 cm
- Fabricación de doble pared
- Cámaras de lavado sin tubos internos
- Filtros de la cuba integrales
- Módulo de lavado y aclarado integrado
- Bombas de doble flujo
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales
- Economizador de aclarado
- Interfaz LED
- Completa programabilidad
- Autodiagnóstico avanzado
- Conexión USB integrada

INTERFAZ

FACILIDAD DE USO



Pantalla LED de 4 dígitos.

Controles:

- Temperatura tanque y calderín
- Horas funcionamiento
- Autodiagnóstico

GRAN APERTURA

- Mayor altura de acceso
- Carga fácil
- Todo tipo de cestas 500x500 mm



ALTURA
ÚTIL
450 mm



PROGRAMAS DE LAVADO

LÍNEA NL



SUCIEDAD MEDIA
Programa de uso general.



LAVADO SANITARIO
Tiempo de contacto de
120" según la norma DIN
10534.

LÍNEA EVO



SUCIEDAD MEDIA
Programa de uso general.



SUCIEDAD LIGERA
Indicado para la suciedad
reciente y/o ligera.



LAVADO SANITARIO
Tiempo de contacto de 120"
según la norma DIN 10534.



LAVADO CRISTALERÍA
Enjuagado a 65°C, ciclo es-
pecial para proteger de un
desgaste prematuro la cris-
talería.

LÍNEA TOP



SUCIEDAD LIGERA
Indicado para la suciedad
reciente y/o ligera.



SUCIEDAD MEDIA
Programa de uso general.

1 AÑO GARANTÍA
Condicada a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



TÚNELES ARRASTRE

TECNOLOGÍAS DE LAVADO

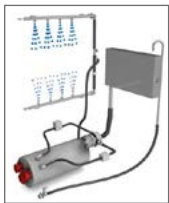
Los túneles de arrastre cuentan con tecnologías, varias patentadas, que se han desarrollado para reducir el consumo mínimo hasta un 40%, 1 litro de agua por cesta (según modelo).

ADAPTACIÓN SEGÚN CADA NECESIDAD

El consumo de agua se adapta a la productividad y al tipo de carga, reduciendo el coste y ofreciendo resultados óptimos en cada lavado.

REDUCCIÓN DE COSTES

ENJUAGUE



La alimentación mediante sistema con break-tank conforme a las normas WRC; bomba de enjuagado con tecnología de doble envío. El calentamiento se efectúa por medio de una caldera dotada de tres resistencias en aleación Incoloy 800 que alimenta un par de brazos de enjuagado final a través del variador de flujo.

CAUDAL



Variación del caudal acorde a las necesidades de consumo según velocidad de avance. Esto permite ahorrar agua, electricidad y productos de lavado.

BRAZOS DE LAVADO



Cada brazo lleva 12 orificios para la salida del agua. Con este diseño se genera una cortina de agua formada por lamas de agua extremadamente estables y muy próximas unas de otras, de modo que las lamas de agua realizan la función de un verdadero estropajo hidráulico que arranca eficazmente la suciedad del plato.



- Fabricados en matriz de resina con carga isotrópica de fibra de vidrio y microgránulos de talco.



- Son más ligeros, seguros, fáciles de limpiar y más duraderos.
- Boquillas pulverizadoras en acero inox, que varían según el enjuagado.

MAYOR PRODUCTIVIDAD

LAVADO



La bomba de doble salida de 1,5 kW tiene un rendimiento equivalente a 1 bomba de 2 kW. Alimenta las 36 boquillas direccionales colocadas en 3 brazos de 40 cm de longitud. El agua sale de las boquillas en forma de lámina estrecha, muy estable y concentrada, ofreciendo resultados óptimos.

- Programas estándar: agua 60°C.
- Programas intensos: agua 63°C.

PRELAVADO (SEGÚN MODELOS)



Módulo de 82 cm de longitud. Completo sistema de lavado de 3 brazos. La suciedad más fuerte se elimina aquí y es recogida por un primer filtro. Hay un filtro en superficie que lleva la suciedad a un cesto extraíble. Y un tercero está en la aspiración de la bomba.

ARRASTRE



Con respecto a la tradicional guía de avance central, este sistema asegura un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y facilita el acceso a las cubas para su limpieza. Los dientes que mueven las cestas son de acero de gran espesor, mientras que la corredera de transporte se desliza sobre patines de material sintético antifricción. Guía de cestas con doble vía lateral para dejar la zona central del cesto completamente libre para el paso del agua.

Dimensiones útiles de la boca de paso: 500 x 430 mm.

FACILIDAD DE LIMPIEZA

ACCESIBILIDAD



Todos los módulos están dotados de puertas contraequilibradas de apertura total que permiten un acceso fácil a cualquier punto de la cámara de lavado. A los componentes eléctricos e hidráulicos principales se accede para el mantenimiento quitando los paneles anteriores, obteniendo también en este caso una superficie completamente libre.

CONSTRUCCIÓN



De doble pared en estampación, tanque de lavado autolimpiables, sin tuberías internas, puertas de doble pared y contraequilibradas de fácil apertura. Brazos de lavado y enjuagado fácilmente extraíbles para su mantenimiento, cortinas de separación de módulos de material plástico para uso alimentario extraíbles sin el uso de herramientas.

1 AÑO GARANTÍA
Condicionada a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.



GRANDES PRODUCCIONES

Túneles de lavado modulares de gran potencia y óptimas prestaciones, pertenecientes a una generación innovadora de lavaplatos de túnel destinados a representar el nuevo estándar de referencia del sector en términos de ventajas para los usuarios y la relación precio/rendimiento.

Pueden adaptarse para solucionar cualquier exigencia de lavado, con módulos adicionales de prelavado, aclarado y secado.

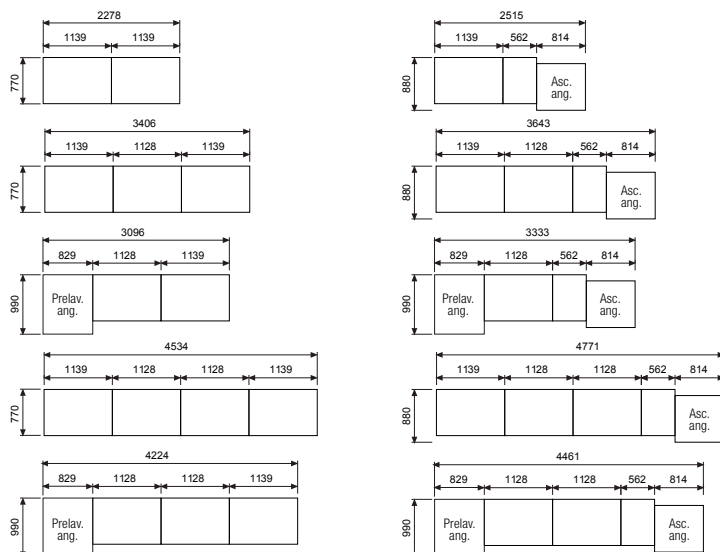


MESAS

El rendimiento óptimo de un tren de lavado está condicionado por la planificación del conjunto de la zona de lavado.



CONSULTE VERSIONES ESPECIALES PARA MAYORES PRODUCCIONES:



CONSULTE MESAS (PAG.38) DE ENTRADA Y SALIDA ADECUADAS PARA SU INSTALACIÓN



TÚNELES ARRASTRE

MODELOS NLT ESTÁNDAR (2 CICLOS)

- Fabricación modular.
- Altura útil de carga 45 cm.
- Fabricación de doble pared.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Filtros de la cuba integrales.
- Módulo de lavado y aclarado integrado.
- Bombas de doble flujo.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Economizador de aclarado.
- Aclarado integrado.
- Interfaz LED.
- Completa programabilidad.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Conexión USB integrada.
- 2 programas de lavado.
- Prelavado intenso (mod. NTL197)



FILTROS INTEGRADOS

Con una superficie plana inclinada hacia el exterior que facilita el deslizamiento de los residuos sólidos recogidos en el mismo y con un cesto en el que confluyen, quedando situados a los que se llega fácilmente para su vaciado.

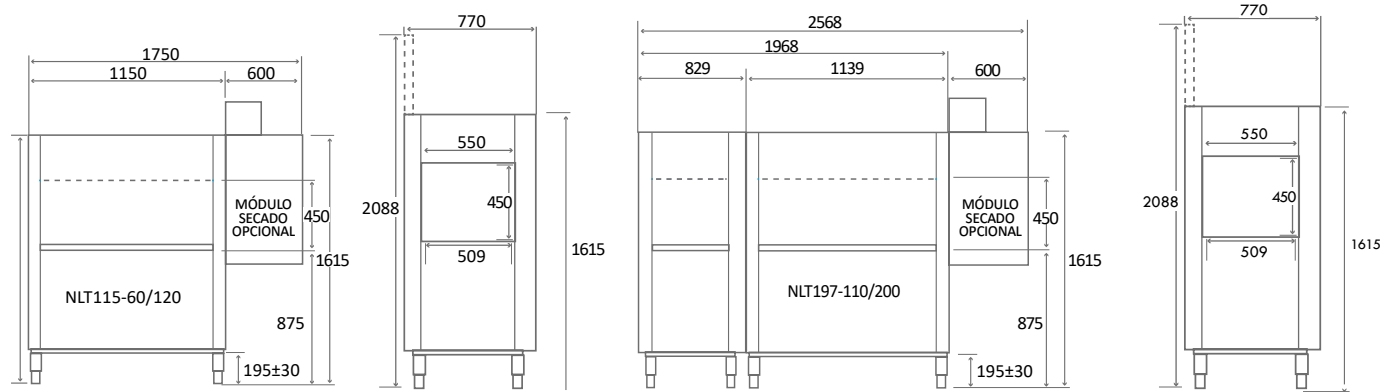
CICLOS	NLT115-60/120	NLT197-110/200+PRELAV.
LAVADO LIGERO	120 cestas/h	210 cestas/h
LAVADO SANITARIO	60 cestas/h	110 cestas/h



FLEXIBILIDAD DE USO

Uso flexible gracias a los programas de lavado especializados (hasta dos) con diferentes temperaturas y consumos específicos.

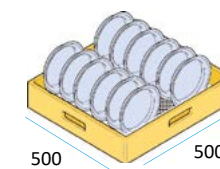
La altura útil de 45 cm de ancho le permite lavar bandejas, bandejas y objetos voluminosos.

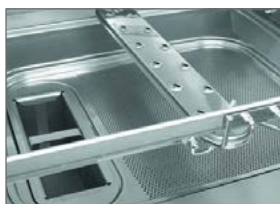


NLT115-60/120

NLT197-110/200+PRELAV.

Pies regulables en altura +/- 3cm





NLT115-60/120

NLT197-110/200+PRELAV.

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

1 AÑO GARANTÍA
 Condicionada a uso,
 producto e instalaciones
 adecuadas.



CONSULTAR
 FICHAS DE
 PRODUCTO



	DOTACIÓN
NLT115	1 cesta plana
NLT197	1 cesta platos
	1 cestillo de cubiertos

OPCIONES:

- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: consultar pág. 39

	NLT115-60/120	NLT197-110/200+PRELAV.
Dimensiones (LxPxH)	1150 x 770 x 1615 (2088) mm	1968 x 770 x 1615 (2088) mm
Pot. bomba prelavado	-	1.5 Kw - Doble salida
Temperatura prelavado	-	45 °C
Capacidad cuba	70 l.	70 l.
Resistencia cuba	10.5 Kw	10.5 Kw
Bomba lavado	Doble salida	Doble salida
Pot. bomba lavado	1.5 Kw	1.5 Kw
Temperatura lavado	60°C	60°C
Capacidad calderín	17 l.	17 l.
Resistencia calderín	9.5 Kw	15.5 Kw
Pot. Bomba pre-aclarado	-	-
Temperatura aclarado	82°C	82°C
Consumo aclarado	150 l/h	300 l/h
Pot. máx 40-60°C estándar conmutación cuba/calderín	22 Kw	30 Kw
P.V.P.	13.350€	22.000€

TÚNELES ARRASTRE

MODELOS EVO (4 CICLOS)

- Fabricación modular.
- Altura útil de carga 45 cm.
- Fabricación de doble pared.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Filtros de la cuba integrales.
- Módulo de lavado integrado.
- Bombas de doble flujo.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Economizador de aclarado.
- Aclarado integrado.
- Interfaz LED.
- Completa programabilidad.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Conexión USB integrada.
- Bomba de aclarado
- Aclarado variable.
- 4 programas de lavado.
- Prelavado intenso (mod. EVO 197)

CICLOS - USO	EVO115-4P+B.AC.LARADO	EVO197-4P+B. ACLARADO+PREL
LAVADO LIGERO	160 cestas/h	270 cestas/h
LAVADO MEDIO/ALTO	120 cestas/h	200 cestas/h
LAVADO SANITARIO	60 cestas/h	110 cestas/h
LAVADO VASOS	80 cestas/h	135 cestas/h



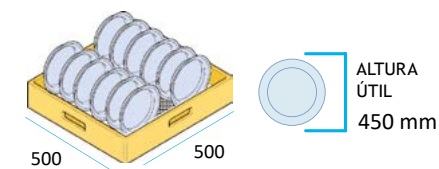
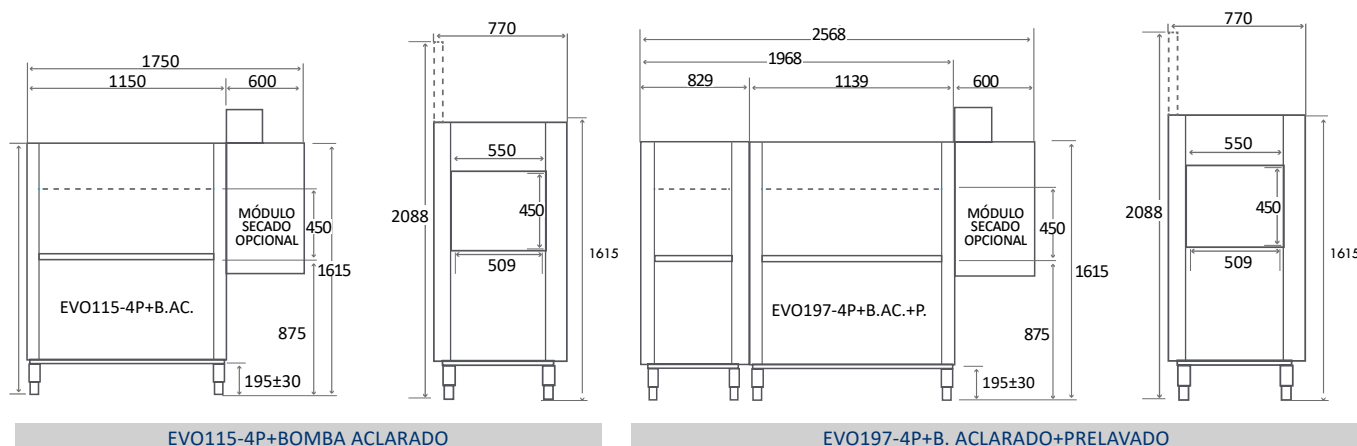
FILTRADO SECUENCIAL

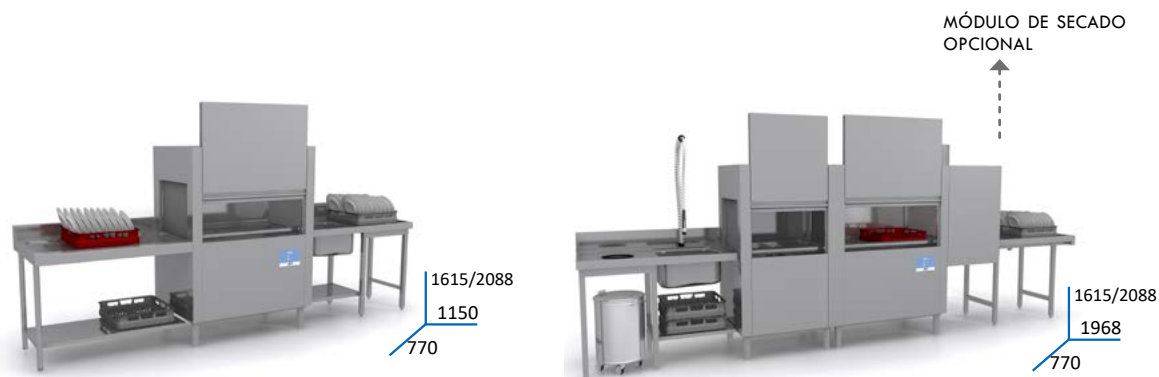
Los módulos de prelavado y lavado disponen de una combinación de filtros y de prefiltros de cajón, fabricados en acero, presentes en todas las cubas; realizan un filtrado progresivo del agua de lavado de la cual se eliminan todas las partículas con un diámetro superior a 1 mm.



DOBLE PARED

Reduce la pérdida de calor y el ruido, las puertas tienen doble pared con aislamiento.





EVO115-4P+BOMBA ACLARADO

EVO197-4P+B. ACLARADO+PRELAVADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

1 AÑO GARANTÍA

Condicional a uso, producto e instalaciones adecuadas.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



	DOTACIÓN
EVO115	1 cesta plana
EVO197	1 cesta platos
	1 cestillo de cubiertos

OPCIONES:

- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: consultar pág. 39.

	EVO115-4P+BOMBA ACLARADO	EVO197-4P+B. ACLARADO+PRELAVADO
Dimensiones (LxPxH)	1150 x 770 x 1615 (2088) mm	1968 x 770 x 1615 (2088) mm
Pot. bomba prelavado	-	1.500 W - Doble salida
Temperatura prelavado	-	45 °C
Capacidad cuba	70 l.	70 l.
Resistencia cuba	1.5 Kw	1.5 Kw
Bomba lavado	Doble salida	Doble salida
Pot. bomba lavado	1.5 Kw	1.5 Kw
Temperatura lavado	60°C	60°C
Capacidad calderín	17 l.	17 l.
Resistencia calderín	9.5 Kw	15,5 Kw
Pot. Bomba aclarado	200 W	200 W
Temperatura aclarado	82°C	82°C
Consumo aclarado	170mín/220máx l/h	240mín/320máx l/h
Pot. máx 40-60°C estándar conmutación cuba/calderín	23,2 Kw	30,2 Kw
P.V.P.	18.850 €	27.400 €

TÚNELES ARRASTRE

MODELOS TOP (2 CICLOS)

- Fabricación modular.
- Altura útil de carga 45 cm.
- Fabricación de doble pared.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Bombas de doble flujo.
- Filtros de la cuba integrales.
- Módulo de lavado y aclarado integrado.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Regulación electrónica de velocidad.
- Alimentación del agua con BreakTank.
- Bomba aclarado.
- Sistema de gestión de la potencia.
- Economizador de aclarado.
- Aclarado accesible para fácil limpieza.
- Interfaz LED.
- Completa programabilidad.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Conexión USB integrada.
- 2 programas de lavado.
- Prelavado intenso (mod. TOP252)



GUÍAS LATERALES

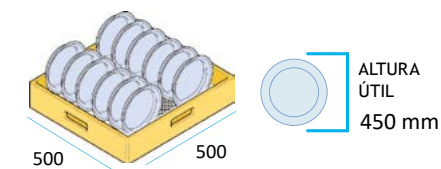
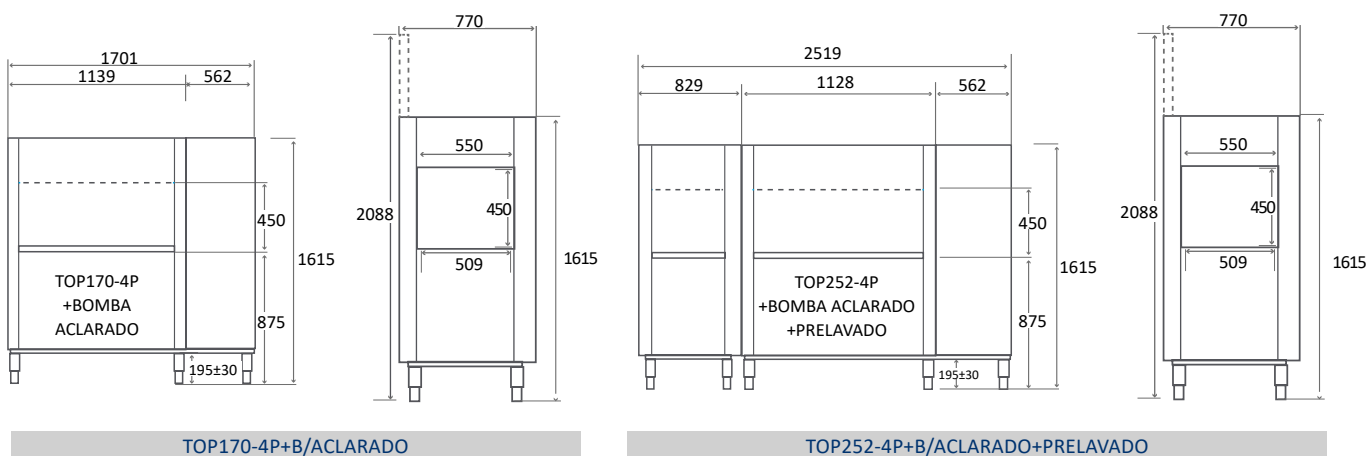
Cestas de remolque con guías laterales. En comparación con la guía de alimentación central tradicional, permite un mejor lavado del área central de la cesta desde la parte inferior y una mejor accesibilidad de los tanques de limpieza.

CICLOS	TOP170-4P+B/AC	TOP252-4P+B/AC+PRELAV
LAVADO LIGERO	200 cestas/h	270 cestas/h
LAVADO MEDIO/ALTO	150 cestas/h	200 cestas/h



FÁCIL LIMPIEZA Y ERGONOMÍA

Gracias a la construcción intrínsecamente limpia con tanques totalmente moldeados, la cámara de lavado sin tuberías internas y las cortinas de separación extraíbles hechas de material higiénico.





TOP170-4P+B/ACLARADO



TOP252-4P+B/ACLARADO+PRELAVADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

1 AÑO GARANTÍA
Condicional a uso,
producto e instalaciones
adecuadas.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



	DOTACIÓN
TOP170	1 cesta plana
TOP252	1 cesta platos
	1 cestillo de cubiertos

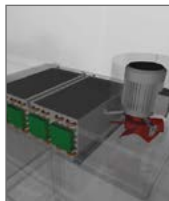
OPCIONES:

- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: consultar pág. 39

	TOP170-4P+B/ACLARADO	TOP252-4P+B/ACLARADO+PRELAVADO
Dimensiones (LxPxH)	1.701 x 770 x 1.615 mm	2.519 x 770 x 1.615 mm
Pot. bomba prelavado	-	1.500 W - Doble salida
Temperatura prelavado	-	45 °C
Capacidad cuba	70 l.	70 l.
Resistencia cuba	10.5 Kw	10.5 Kw
Bomba lavado	Doble salida	Doble salida
Pot. bomba lavado	1.5 Kw	1.5 Kw
Temperatura lavado	60°C	60°C
Capacidad calderín	17 +17 l.	17 +17 l.
Resistencia calderín	8 - 6 Kw	10.5 - 6 Kw
Pot. Bomba aclarado	200 W	200 W
Temperatura aclarado	80 °C	80 °C
Consumo aclarado	300 máx l/h	400 máx l/h
Pot. máx 40-60°C estándar conmutación cuba/calderín	26.9 Kw	30.9 Kw
P.V.P.	21.000 €	29.995 €

OPCIONALES TÚNEL DE ARRASTRE

RECUPERADOR DE CALOR



Utiliza un sistema de alta eficiencia condensando el vapor latente para calentar el agua del calderín, ahorrando hasta 8 kW/h.
 Versión estándar - P.V.P.: **4.700 €**
 Versión agua osmotizada - P.V.P.: **9.550 €**

PRELAVADO EN ÁNGULO



Sustituye el prelavado en línea en los modelos NLT197 y EVO197, permitiendo ahorrar espacio en las instalaciones en L o en C.
 P.V.P.: **2.900 €**

COLLARÍN ASPIRACIÓN VAPOR



Ø 25
 H 21 cm
 700 m³/h
 200 W
 P.V.P.: **1.450 €**

INTERRUPTOR DE EMERGENCIA



Del tipo de rearme manual, se posicionan en entrada o en salida según la disposición de la zona de lavado.
 P.V.P.: **225 €**

SECADO EN LÍNEA



Este módulo opcional de 600 mm utiliza aire a 70°C procedente del exterior y calentado por un intercambiador de 6 kW. Un turboventilador radial envía el flujo a dos bocas superiores.
 1.400m³/h 6KW - P.V.P.: **5.550 €**
 1.400m³/h 9KW - P.V.P.: **6.000 €**

DOSIFICADORES DETER. Y ABRILLANTADOR



Peristálticos de regulación electrónica, montados internamente en la máquina.
 P.V.P.: **525 €**

SECADO EN ÁNGULO



Sustituye el secado en línea, permitiendo ahorrar espacio en las instalaciones en L o en C.
 83x88x178 cm
 6kW P.V.P.: **10.875 €**
 9kW P.V.P.: **11.200 €**

REDUCTOR DE PRESIÓN CON MANÓMETRO



Para la gama Estándar es indispensable cuando la presión de entrada de agua es superior a 4 bares dinámicos.
 P.V.P.: **350 €**

KIT MICROINTERRUPTOR FINAL DE CARRERA



P.V.P.: **250 €**

MODELOS MESAS

MESAS LISAS:

- Construcción en acero inox. AISI 304 18/10 satinado.
- Encimera en 1,5 mm. de espesor reforzada con omegas.
- Peto trasero de 100 mm. (excepto ala).
- Engatillado a máquina de lavado.
- Perfil salvaaguas.
- Estructura con marco de refuerzo.
- Especifique entrada a derecha/izquierda.



MESAS LISAS			
MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES	P.V.P.
MESA MURAL ENTRADA	1 aro desbarazador 1 cuba 50 x 40 x 25	1800 x 700 x 850 mm	2.350 €
MESA CENTRAL	De entrada/salida de lavavajillas	1100 x 700 x 850 mm	900 €

MESAS RODILLOS:

- Construcción en acero inox. AISI 304 18/10 satinado.
- Encimera en 1,5 mm. de espesor reforzada con omegas.
- Peto trasero de 100 mm. (excepto ala).
- Engatillado a máquina de lavado.
- Rodillos de nylon con cojinetes inox.
- Desagüe frontal.
- Estructura con marco de refuerzo.
- Especifique entrada a derecha/izquierda.



MESAS RODILLOS			
MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES	P.V.P.
MESA SALIDA	Rodillos	1100 x 630 x 875 mm	1.885 €
MESA SALIDA	Rodillos	1600 x 630 x 875 mm	2.495 €
MESA SALIDA	Rodillos a medida en 90°	1100x1100x850 mm	2.800 €

DESCALCIFICADORES DE AGUA (APTOS PARA HORNOS, HIELO Y LAVADO)

Para un óptimo rendimiento y durabilidad de la máquina recomendamos encarecidamente el uso de descalcificadores según la dureza del agua a tratar.

En función de las necesidades del cliente, es posible elegir desde el sistema manual hasta el equipo de ósmosis.

DESCALCIFICADOR MANUAL

	8 LITROS	12 LITROS
Dimensiones	Altura 400 mm Ø 185 mm	Altura 500 mm Ø 185 mm
Conexión acometida	3/8"	3/8"
Resina contenida	5,8 l	9 l
P.V.P	160 €	180 €



DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO



	DEP.AUT. 1000
Dimensiones-sin rodillos- (LxPxH)	244 x 530 x 555 mm
Conexión acometida	3/4"
Caudal nominal según EN 14743	máx. 1.000 l/h
Conexión de red	230V~1N 50Hz
Consumo eléctrico	15 W
P.V.P	1.250 €

OSMOSIS INVERSA



CONSULTAR PÁG. 18

Adler2012 recomienda la instalación de descalcificadores en aguas de una dureza superior a 15°dH en las diferentes máquinas de lavado para conseguir un mejor funcionamiento y evitando problemas de cal.

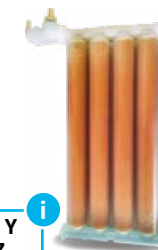
VERSIONES CON SISTEMAS DE DESCALCIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Disponible para modelos de cesta 40, 50 y Cúpula.
Asegura el correcto funcionamiento y resultados de su lavavajillas.

Solo vigile nivel de sal y al final de jornada pulse inicio de descalcificación.

CUADRO AUTONOMÍA RESINA

Dureza del agua	20 °F	30 °F	40 °F
Litros de agua tratada	240	150	120
Nº Ciclos	120	75	60



SIMPLE Y EFICAZ

KIT BOMBA AUMENTO PRESIÓN



0,32Kw 230V 50Hz
Condensador 8µF
Entrada y salida Ø12 mm - 435 €

BRAZOS INOX



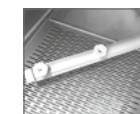
Incremento brazo en acero INOX - 165 € NETOS

KIT DOSIFICADOR DETERGENTE



230V 50-60Hz
Regulador de 0 a 3 l/h
Incluye kit de montaje -200 €

PREFILTRO CUBA INOX



Incremento prefiltro de cuba en acero INOX - A consultar

CESTAS Y ALMACENAJE DE LAVADO



Cesta 400x400
45 €



Cesta Platos 400x400
50 €

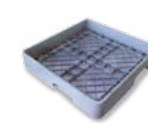


Insertador platitos
12 €

Consúltenos para conocer modelos de cestas adicionales



Cesta bandejas 500x500x100
68 €



Cesta Universal 500x500
45 €



Cesta platos 500x500
50 €



Cesta platos 500x600
175 €



Cesta vasos 500x600
175 €





ECP
Hielo compacto



EN - ENM
Hielo nugget



ES
Hielo triturado



ESP
Hielo escamas



FABRICADORES HIELO

CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

La amplia gama de fabricantes de hielo **eurfrigor** es el resultado de 50 años de experiencia y constante mejora para ofrecer al usuario el modelo más adecuado a sus necesidades.

La alta tecnología utilizada, la capacidad productiva y los estrictos ensayos garantizan la alta calidad del producto.

Todos los materiales utilizados en las máquinas de hielo cumplen con las regulaciones de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) y están marcados como ICIM. Los productos tienen una garantía de 12 meses y están certificados en clase tropical + 43°C.

Ofrece una amplia variedad de formatos de hielo para poder abarcar diversas necesidades: bares, restaurantes, discotecas, hoteles, hospitales, industria pesquera, supermercados...

TECNOLOGÍA Y CALIDAD

La elevada tecnología, la capacidad de producción y las estrictas pruebas, garantizan la calidad insuperable del producto.

Todos los fabricantes de hielo cumple con las Directivas Europeas de Conformidad de producto obteniendo así el mercado CE, que garantiza tanto la calidad de construcción como la seguridad.



TIPOS DE HIELO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Todas nuestras máquinas de hielo llevan el marcado CE.

Se suministran con:

- Tubo de alimentación
- Pies
- Pala de hielo
- Tubo de drenaje

Voltaje estándar: 220-240V ~ 50Hz (voltaje especial bajo pedido)

Los datos de producciones son válidos a:

- Temperatura ambiente +21°C y temperatura del agua +15°C

Condiciones de instalación:

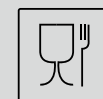
- Temperatura ambiente de +10°C a +43°C
- Temperatura del agua de +3°C a +32°C
- Voltaje Mín. -10% / Máx. +10%
- Presión de entrada de agua de 1 bar (14 psi) a 6 bar (84 psi)

		Mínimo	+10° C	+3° C	-10%	1 bar(14psi)
		Máximo	+43° C	+32° C	+10%	6bar(84psi)

21°C

15°C

CE



FABRICADORES HIELO

ECP - HIELO COMPACTO (con depósito)

Los fabricantes de cubitos de hielo compacto están disponibles en dos versiones de REFRIGERACIÓN, tanto por AIRE como por AGUA.

Generan un cubito de hielo macizo y cristalino. El hielo se produce mediante agua pulverizada sobre el evaporador de cobre. Una inversión de ciclo permite que los cubitos de hielo caigan al contenedor.

- Modelos provistos de cuerpo de acero inoxidable AISI 304 Scotch Brite.
- Aislamiento interno del contenedor libre de HCFC.
- Viene con unidad de almacenamiento incorporada.
- Refrigeración frontal y lateral.
- Rejillas laterales para una mejor ventilación interior.
- Fácil acceso y mínimo mantenimiento.
- Refrigerante R452A.



ESCALA REAL



USOS

HOTEL	■	■	■	■	■
RESTAURANTE	■	■	■	■	■
FAST FOOD	■	■	■	■	■
BAR	■	■	■	■	■
DISCO	■	■	■	■	■
INDUSTRIA	■	■	■	■	■



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



Doble conexión hidráulica en máquinas refrigeradas por agua (de ECP37a ECP100) PARA TRATAR EL AGUA DE FABRICACIÓN

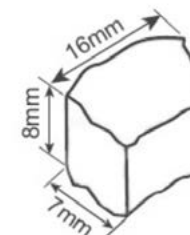
	PRODUCCIÓN (Kg/Día)	DEPÓSITO (Kg)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA (L/Kg)	MEDIDAS mm(L x P x H + H.Patas)	PVP AIRE	PVP AGUA
ECP 28 AGUA/AIRE	25	9	270	Agua: 14 - Aire: 3,1	387 x 470 x 687 (+5)	1.695 €	1.745 €
ECP 37 AGUA/AIRE	37	16	380	Agua: 14 - Aire: 4,6	497 x 592 x 687 (+65)	1.985 €	2.025 €
ECP 46 AGUA/AIRE	46	16	455	Agua: 14 - Aire: 3,5	497 x 592 x 687 (+65)	2.070 €	2.145 €
ECP 52 AGUA/AIRE	48	25	455	Agua: 14 - Aire: 3,5	497 x 592 x 797 (+110)	2.195 €	2.315 €
ECP 80 AGUA/AIRE	88	40	890	Agua: 14,2 - Aire: 2,5	735 x 603 x 910(+110)	3.200 €	3.240 €
ECP 100 AGUA/AIRE	100	60	870	Agua: 14,2 - Aire: 2,5	735x 603 x 1010 (+110)	3.410 €	3.495 €
ECP 135 AGUA/AIRE	130	65	1050	Agua: 15,3 - Aire: 2,8	840x 740 x 1075(+110)	4.395 €	4.450 €
ECP 155 AGUA/AIRE	155	65	1400	Agua: 13 - Aire: 2,6	840x740 x 1075 (+110)	4.550 €	4.605 €

Todos los modelos producen un cubito de 40gr. Sólo en los modelos ECP135 y ECP155 se puede producir uno de 60gr (bajo pedido).

EN -ENM - HIELO NUGGET (con/sin depósito)

Los fabricantes de hielo nuggets, producen hielo compacto, apto para distintos usos: desde cócteles hasta presentación de productos.

- Estructura exterior AISI 304, Scotch Brite.
- Evaporador fabricado en AISI 304, sinfin fabricado en AISI 303.
- Fácil limpieza gracias a las superficies redondeadas
- Aislamiento interno del contenedor libre de HCFC.
- Consumo bajo de energía.
- Refrigerante R452A.



USOS



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



USO	1	2	3	4	5
HOTEL	■	■	■	■	■
FAST FOOD	■	■	■	■	■
BAR	■	■	■	■	■
DISCO	■	■	■	■	■
PESCADERÍA	■	■	■	■	■
SUPERMERCADO	■	■	■	■	■

CON DEPÓSITO	PRODUCCIÓN (Kg/Día)	DEPÓSITO (Kg)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA (L/Kg)	MEDIDAS mm (L x P x H + HPatas)	PVP AGUA/AIRE
EN 50 AGUA/AIRE	55	10	420	Agua: 5,3 - Aire: 1	450 x 620 x 680 (+5)	3.750 €
EN 85 AGUA/AIRE	85	20	550	Agua: 6,3 - Aire: 1	500 x 660 x 690 (+110)	3.825 €
EN 140 AGUA/AIRE	140	50	650	Agua: 6,4 - Aire: 1	738 x 690 x 1020 (+110)	4.525 €



SIN DEPÓSITO	PRODUCCIÓN (Kg/Día)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA (L/Kg)	MEDIDAS mm (L x P x H)	PVP AIRE	PVP AGUA
ENM 450 AGUA/AIRE	440	1.700	Agua: 5,8 - Aire: 1	560 x 569 x 695	7.450 €	7.905 €
COMPATIBLE	BP240 - BX110/200/350/550 - ROLB1/108 - ROLB2/216 - ROLB3/216					

FABRICADORES HIELO

ES- ESM - HIELO TRITURADO (con/sin depósito)

Los fabricantes de hielo triturado producen hielo granular de calidad, compacto y seco. Ideales para almacenamiento y transporte.

Es fácil de dosificar, perfecto para exponer alimentos como pescado y fruta, también es ideal para su uso en la industria química y farmacéutica, así como en centros de bienestar.

- Evaporador fabricado en acero inoxidable 18/8, con reductor sobre el evaporador con engranaje.
- Concepto innovador en cuanto a mecánica interna, con paneles fácilmente desmontables que permiten un acceso rápido y cómodo en las piezas interiores para limpieza o inspección.
- Con apertura retráctil para facilitar el acceso al hielo.
- Bajo consumo de energía.
- Refrigerante R452A.



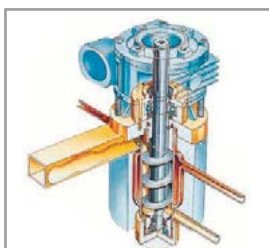
USOS

RESTAURANTE	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
PESCADERÍA	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
SUPERMERCADO	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
MEDICINA	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
SPA	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
INDUSTRIA	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

CON DEPÓSITO	PRODUCCIÓN (Kg/Día)	DEPÓSITO (Kg)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA (L/Kg)	MEDIDAS mm (L x P x H + HPatas)	PVP AIRE
ES 60 AGUA/AIRE	60	9	420	Agua: 5,3 - Aire: 1	450 x 620 x 680 (+65)	3.745 €
ES 102 AGUA/AIRE	100	19	550	Agua: 6,3 - Aire: 1	496 x 660 x 685 (+110)	3.850 €
ES 150 AGUA/AIRE	150	38	650	Agua: 6,4 - Aire: 1	741 x 678 x 925 (+110)	4.650 €
ES 155 AGUA/AIRE	150	55	650	Agua: 6,4 - Aire: 1	741 x 678 x 1015 (+110)	4.795 €



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



Reductor colocado en la parte superior del evaporador



SIN DEPÓSITO	PRODUCCIÓN (Kg/Día)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA (L/Kg)	MEDIDAS mm (L x P x H + HPatas)	PVP AIRE	PVP AGUA
ESM 160 AGUA/AIRE	160	650	Agua: 5,5 - Aire: 1	560 x 569 x 600	4.495 €	4.575 €
ESM 280 AGUA/AIRE	280	1.050	Agua: 5,2 - Aire: 1	560 x 569 x 695	6.175 €	6.355 €
ESM 510 AGUA/AIRE	510	1.700	Agua: 5,8 - Aire: 1	560 x 569 x 695	7.515 €	7.925 €
ESM 1000 AGUA/AIRE	1.000	3.200	Agua: 5,3 - Aire: 1	934 x 684 x 700	15.750 €	15.815 €

ESP - HIELO ESCAMAS (sin depósito)

Los fabricantes de hielo en escamas, con una temperatura entre -5° y -8°C, fabrica copos de hielo con un espesor que varía entre 1,5 y 3 mm. Fáciles de almacenar, manipular y dosificar, son ideales para la industria pesquera, para el procesamiento de carne, para el transporte y almacenamiento de alimentos.

- Estructura exterior AISI 304, Scotch Brtite.
- Modelos sin depósito con posibilidad de colocar depósito de almacenamiento.
- Producción con temperatura ambiente a + 21°C y agua a + 15°C.
- Superficies internas redondeadas fáciles de limpiar.
- Refrigerante R452A.



USOS

PESCADERÍA	■	■	■	■	■
SUPERMERCADO	■	■	■	■	■
MEDICINA	■	■	■	■	■
SPA	■	■	■	■	■
INDUSTRIA	■	■	■	■	■
HOTEL	■	■	■	■	■

SIN DEPÓSITO	PRODUCCIÓN (Kg/Día)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA (L/Kg)	MEDIDAS mm (Lx P x H + HPatas)	PVP AIRE	PVP AGUA
ESP 250 AGUA/AIRE	250	1.700	Agua: 7,5 - Aire: 1	870 x 550 x 600	9.485 €	9.700 €
ESP 400 AGUA/AIRE	400	2.100	Agua: 7,5 - Aire: 1	900 x 588 x 705	11.025 €	11.250 €
ESP 600 AGUA/AIRE	620	3.000	Agua: 7,4 - Aire: 1	900 x 588 x 705	13.150 €	13.425 €
ESP 900 AGUA/AIRE	900	4.600	Agua: 6,9 - Aire: 1	1.107 x 700 x 800	17.625 €	18.000 €
ESP 1500 AGUA/AIRE	1.500	6.000	Agua: 7,0 - Aire: 1	1.107 x 700 x 800	26.900 €	27.450 €
ESP 2000 AIRE	2.300	7.000	Aire: 1	1.062 x 832 x 1.423	35.350 €	-

DEPÓSITOS



MODELO	MEDIDAS mm (Lx P x H + HPatas)	CAP. + RESERVA (KG)	COMPATIBLE CON	PVP
BP 240	942 x 795 x 1.053 (+100)	180	ESM160/280/510 - ENM450	1.800 €
BX 200	870 x 815 x 1.000 (+100)	200	ESM160/280/510 - ENM450 - ESP250	2.025 €
BX 350	1.250 x 815 x 1.000 (+100)	350	ESM280/510 - ENM450-ESP250/400/600	2.935 €
BX 550	1.110 x 1.060 x 1.915	550	ESM510/1000- ENM450-ESP400/600/900/1500	9.775 €
ROLB1/108	795 x 1.060 x 1.284	108 + 17	ESM160/280/510 - ENM450	4.950 €
ROLB2/216	1.560 x 1.060 x 1.484	108 x2 + 50	ESM280/510 - ENM450	7.725 €
ROLB3/216	1.560 x 1.330 x 1.810	108 x2 + 300	ESM510/1000 - ENM450-ESP600/900/1500	13.825 €

Modelos BP y BX: estructura exterior INOX

Modelos ROLB: estructura exterior en polietileno



 **CALOR**



LÍNEA BRASA

Hornos de brasa - Parrillas



LÍNEA PIZZA

Hornos de pizza - Hornos de leña - Hornos de túnel



COMPLEMENTOS

Batidoras - Amasadoras - Laminadoras



LÍNEA UNOX

ChefTop Mind.Maps One - ChefLux - BakerLux Shop.Pro - LineMiss - LineMicro



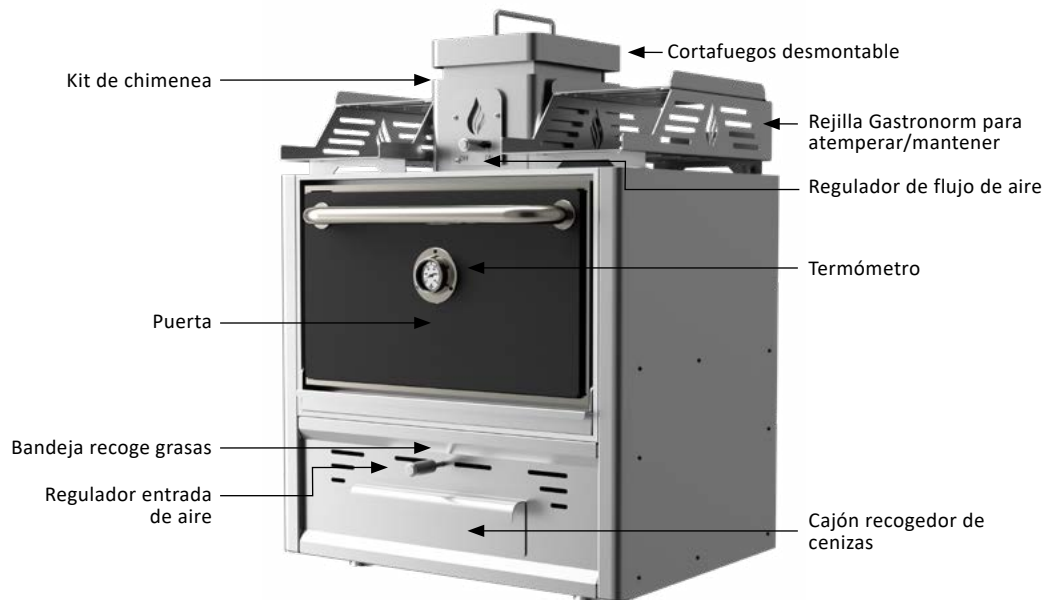
CARACTERÍSTICAS

HORNOS DE BRASA

MARCAR LA DIFERENCIA

Hornos utilizados por los chefs más especializados de todo el mundo. Útil para restaurantes, tabernas, hoteles, cafeterías bistró...

- Funciona exclusivamente con carbón.
- Cuenta con un moderno diseño de barbacoa cerrada y varios niveles de parrilla.
- Con sistema de ventilación para el control de la temperatura.
- Otorgan un sabor único a todo tipo de alimentos, a la vez que aumenta la productividad de la cocina. Pueden cocinar al mismo tiempo: carne, pescado, pollo, hamburguesas, bistecs, aperitivos...



DISPONIBLE
EN FONDO 577 Y 777



OPCIONES ACABADO PUERTA



NEGRO
(Estándar)



ROJO
(Opcional)



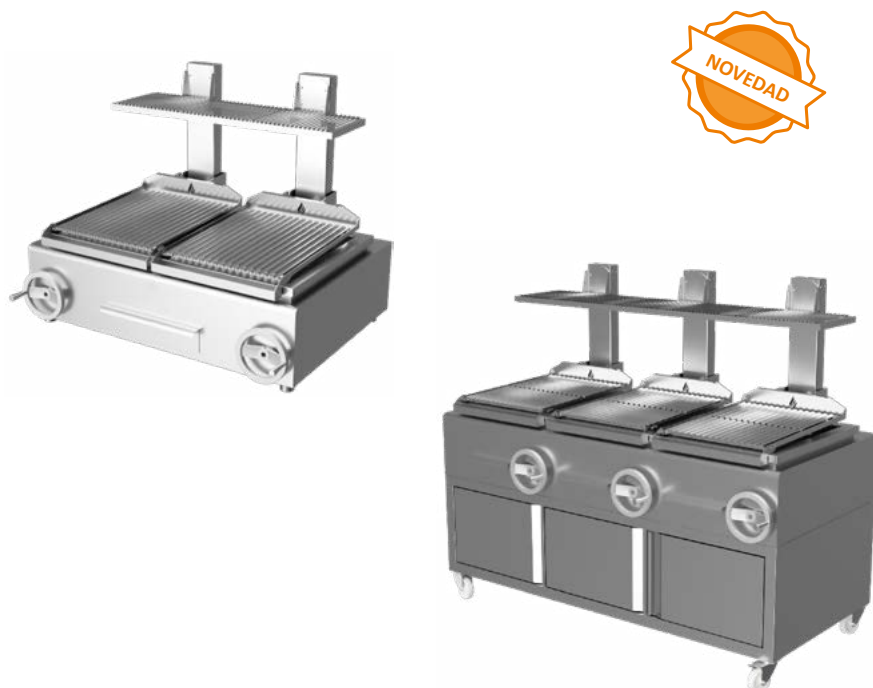
INOX
(Opcional)

PARRILLAS

ALTA PRODUCTIVIDAD EN LA COCINA

Son parrillas abiertas, fabricadas en acero inoxidable. Permiten al chef ajustar fácilmente la altura de las parrillas y obtener la temperatura óptima ayudándose de varios niveles de asado.

- Con diseño ergonómico, práctico y funcional. Disponible en **versión de sobremesa y mueble**.
- Sistema de elevación integrado y temperatura deseada a través de distintos niveles.
- Con cajón colector de cenizas.



ELEMENTOS

COMUNES



Atizador



Rascador de parrilla



Pala para cenizas

HORNOS



Parrilla de acero inox



Cajón cenicero



Pinzas

PARRILLAS



Parrillas de varillas superiores



Iniciador de carbón



Parrillas en "v"

HORNOS

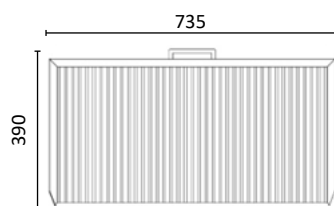
HORNOS DE BRASA FONDO 577



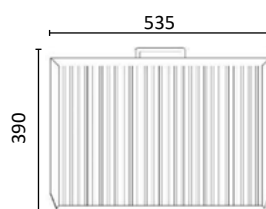
CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



PARRILLA
MODELOS 75
FONDO 577



PARRILLA
MODELOS 45



1040
984
577

SOBREMESA 75



1630
784
577

ESTANTE 45

INFORMACIÓN TÉCNICA	SOBREMESA 45	SOBREMESA 75 Fondo 577	ESTANTE 45	ESTANTE 75 Fondo 577
Dimensiones ext. (LxPxH)	784 x 577 x 1040 mm	984 x 577 x 1040 mm	784 x 577 x 1630 mm	984 x 577 x 1630 mm
Productividad estimada	45 comensales	75 comensales	45 comensales	75 comensales
Tiempo de encendido	30 min. promedio	30 min. promedio	30 min. promedio	30 min. promedio
Consumo diario de carbón*	6 - 8 kg	10 - 12 kg	6 - 8 kg	10 - 12 kg
Tiempo útil de uso	7 horas	9 horas	7 horas	9 horas
Temperatura de asado	250°C a 350 °C	250 °C a 350 °C	250 °C a 350 °C	250 °C a 350 °C
Tasa de escape	1.600 m³/hora	2.100 m³/hora	1.600 m³/hora	2.100 m³/hora
Salida de calor *	6 KW	6 KW	6 KW	6 KW
Diámetro de extracción	Ø 180mm	Ø 180mm	Ø 180mm	Ø 180mm
Peso	190 Kg	238 Kg	223 Kg	270 Kg

INSTALACIÓN

Separación con equipos no inflamables 100 mm

Separación con equipos inflamables 300 mm

ACCESORIOS INCLUIDOS

Comunes:	2 Parrillas de acero inox	Kit chimenea (cortafuegos)	2 Rejillas Gastronorm (2 niveles)	1 Pinza de acero inox
	Cajón cenicero	Bandeja recoge grasas	Rascador de parrilla	Atizador
	Pala para cenizas			
P.V.P	8.175 €	9.300 €	9.175 €	10.375 €

*Depende de la calidad del carbón.

*Los hornos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso.

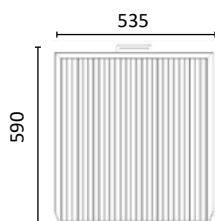
HORNOS DE BRASA FONDO 777



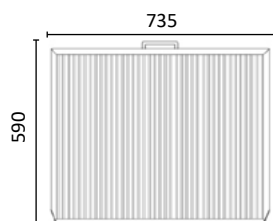
SOBREMESA 110

ESTANTE 75

PARRILLA
MODELOS 75
FONDO 777



PARRILLA
MODELOS 110



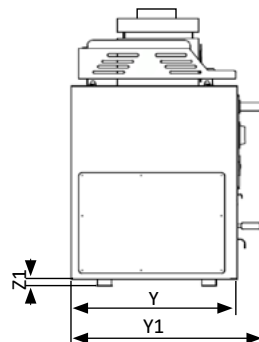
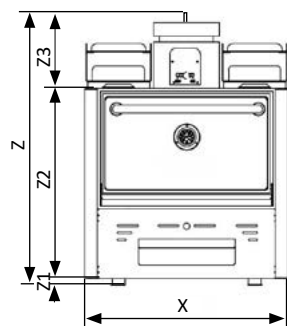
INFORMACIÓN TÉCNICA	SOBREMESA 75 Fondo 777	SOBREMESA 110	ESTANTE 75 Fondo 777	ESTANTE 110
Dimensiones ext. (LxPxH)	784 x 777 x 1040	984 x 777 x 1040	784 x 777 x 1630	984 x 777 x 1630
Productividad estimada	75 comensales	110 comensales	75 comensales	110 comensales
Tiempo de encendido	30 min promedio	30 min promedio	30 min promedio	30 min promedio
Consumo diario de carbón*	10 - 12 kg	15 - 17 kg	10 - 12 kg	15 - 17 kg
Tiempo útil de uso	9 horas	9 horas	9 horas	9 horas
Temperatura de asado	250 °C a 350 °C	250 °C a 350 °C	250 °C a 350 °C	250 °C a 350 °C
Tasa de escape	2.100 m³/hora	2.500 m³/hora	2.100 m³/hora	2.500 m³/hora
Salida de calor *	6 KW	8 KW	6 KW	8 KW
Diámetro de extracción Ø	Ø 180mm	Ø 180mm	Ø 180mm	Ø 180mm
Peso	235 Kg	302 Kg	275 Kg	350 Kg
INSTALACIÓN				
Separación con equipos no inflamables	100 mm			
Separación con equipos inflamables	300 mm			
ACCESORIOS INCLUIDOS				
Comunes:	2 Parrillas de acero inox	Kit chimenea (cortafuegos)	2 Rejillas Gastronorm (2 niveles)	1 Pinza de acero inox
	Cajón cenicero	Bandeja recoge grasas	Rascador de parrilla	Atizador
	Pala para cenizas			
P.V.P	9.300 €	10.425 €	10.375 €	11.675 €

*Depende de la calidad del carbón

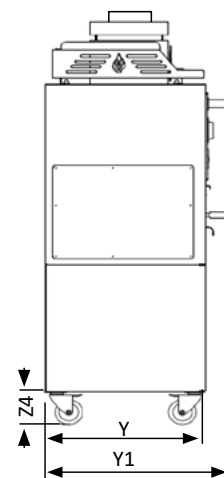
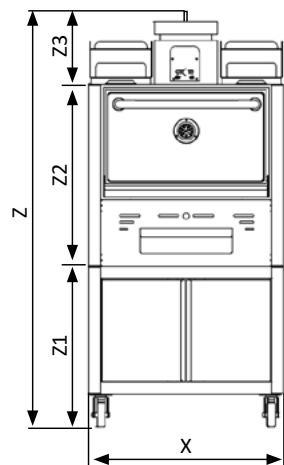
*Los hornos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso

HORNOS

MEDIDAS HORNOS DE BRASA



DIMENSIONES	45	75 FONDO 777	75 FONDO 577	110
X	785	785	985	985
Y	577	777	577	777
Z	1095	1095	1095	1095
X1	250	250	250	250
Y1	675	875	675	875
Y2	285	285	285	285
Z1	60	60	60	60
Z2	730	730	730	730
Z3	305	305	305	305

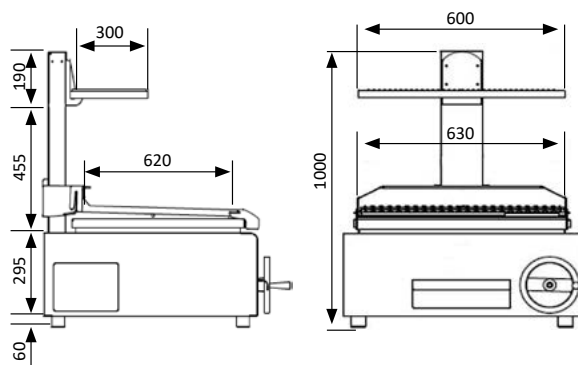


DIMENSIONES	45	75 FONDO 777	75 FONDO 577	110
X	785	785	985	985
Y	577	777	577	777
Z	1685	1685	1685	1685
X1	250	250	250	250
Y1	675	875	675	875
Y2	285	285	285	285
Z1	650	650	650	650
Z2	730	730	730	730
Z3	305	305	305	305
Z4	130	130	130	130

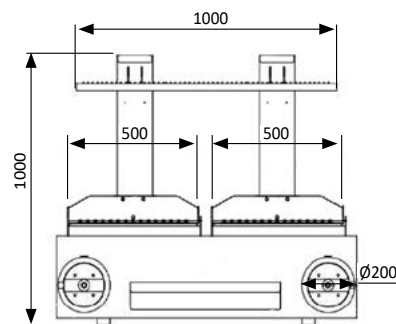
Los hornos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

PARRILLA DE CARBÓN SOBREMESA

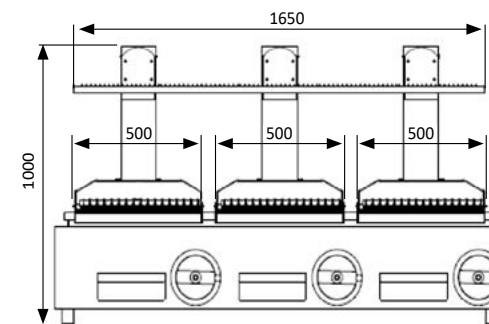
PARRILLA GP1G



PARRILLA GP2G

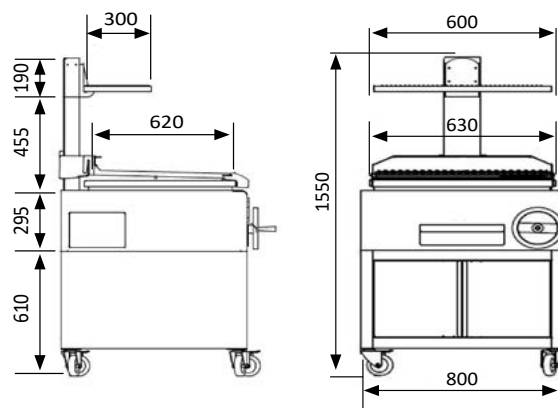


PARRILLA GP3G

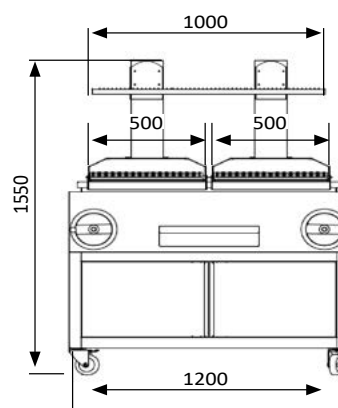


PARRILLA DE CARBÓN CON MUEBLE

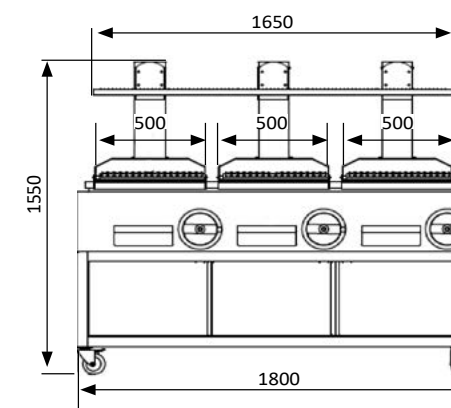
PARRILLA GP1GC



PARRILLA GP2GC



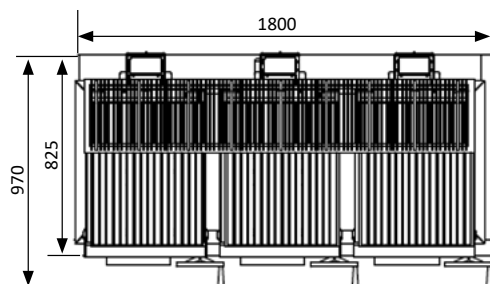
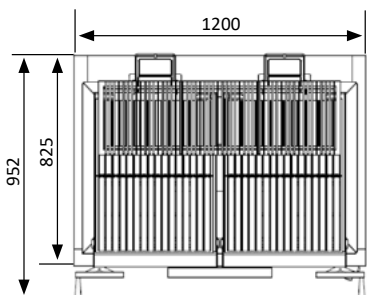
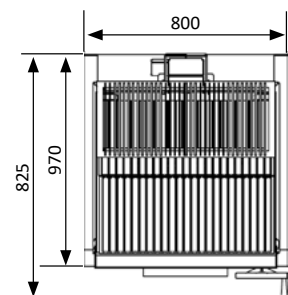
PARRILLA GP3GC



Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

PARRILLAS

PARRILLA DE CARBÓN SOBREMESA



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



GP1G



GP2G



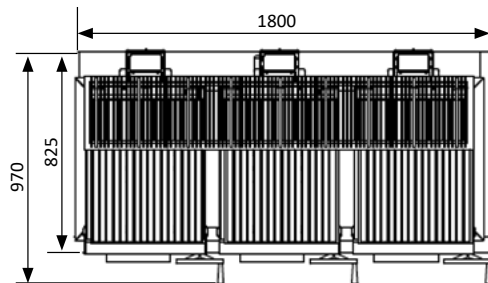
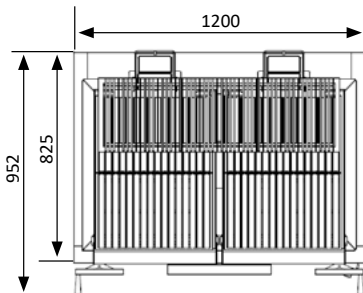
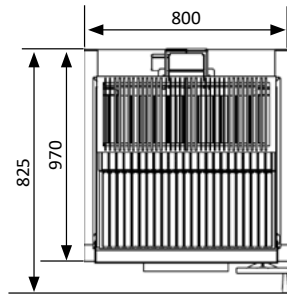
GP3G

INFORMACIÓN TÉCNICA	GP1G	GP2G	GP3G
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 825 x 1000 mm	1200 x 825 x 1000 mm	1800 x 825 x 1000 mm
Zona de asado	630 x 620 mm	1000 x 620 mm	3 x (500 x 620 mm)
Tiempo de encendido	30 min promedio	30 min promedio	30 min promedio
Consumo diario de carbón*	16 - 20 kg	18 - 22 kg	27 - 38 kg
Temperatura de asado	200 °C a 250 °C	200 °C a 250 °C	200 °C a 250 °C
Tasa de escape	2.000 m ³ /hora	2.500 m ³ /hora	5.300 m ³ /hora
Peso	130 kg	190 kg	250 kg
INSTALACIÓN			
Separación con equipos no inflamables	100 mm		
Separación con equipos inflamables	300 mm		
ACCESORIOS INCLUIDOS			
Por modelo:	1 Parrilla extraíble con ranura "V"	2 Parrilla extraíble con ranura "V"	3 Parrilla extraíble con ranura "V"
Comunes:	Iniciador de carbón	Cajón cenicero	Pala para carbón
	Rascador de parrilla	2 Parrillas superiores extraíbles (4 en GP3G)	
P.V.P	6.750 €	8.500 €	10.550 €

*Depende de la calidad del carbón

Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso

PARRILLA DE CARBÓN CON MUEBLE



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



GP1GC

1550
800
825



GP2GC

1550
1200
825



GP3GC

1550
1800
825

INFORMACIÓN TÉCNICA	GP1GC	GP2GC	GP3GC
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 825 x 1550 mm	1200 x 825 x 1550 mm	1800 x 825 x 1550 mm
Zona de asado	630 x 620 mm	1000 x 620 mm	3 x (500 x 620 mm)
Tiempo de encendido	30 min promedio	30 min promedio	30 min promedio
Consumo diario de carbón*	16 - 20 kg	18 - 22 kg	27 - 38 kg
Temperatura de asado	200 °C a 250 °C	200 °C a 250 °C	200 °C a 250 °C
Tasa de escape	2.000 m ³ /hora	2.500 m ³ /hora	5.300 m ³ /hora
Peso	160 Kg	220 kg	280 kg
INSTALACIÓN			
Separación con equipos no inflamables		100 mm	
Separación con equipos inflamables		300 mm	
ACCESORIOS INCLUIDOS			
Por modelo:	1 Parrilla extraíble con ranura "V"	1 Parrilla extraíble con ranura "V"	3 Parrilla extraíble con ranura "V"
Comunes:	Iniciador de carbón	Cajón cenicero	Pala para carbón
	Rascador de parrilla	2 Parrillas superiores extraíbles (4 en GP3GC)	
P.V.P	7.775 €	8.975 €	11.100 €

*Depende de la calidad del carbón

Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso

PARRILLAS

PARRILLA DE CARBÓN ENCASTRABLES

MÁXIMA ADAPTABILIDAD

Las parrillas encastrables se pueden colocar en encimera personalizada o instalación de chimenea.

Ofrecen casi todas las capacidades de las parrillas de sobremesa o con estante, pero vienen dispuestas para deslizarse en un soporte diseñado según necesidades del restaurante o cocinero.

Disponible en 3 tamaños para ajustarse a cada cliente.



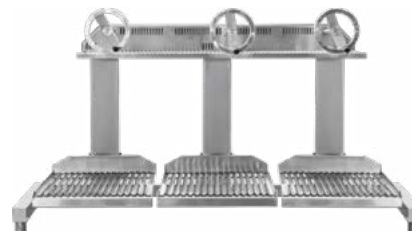
980
700
760

GPM1G



980
1250
760

GPM2G



980
1800
760

GPM3G



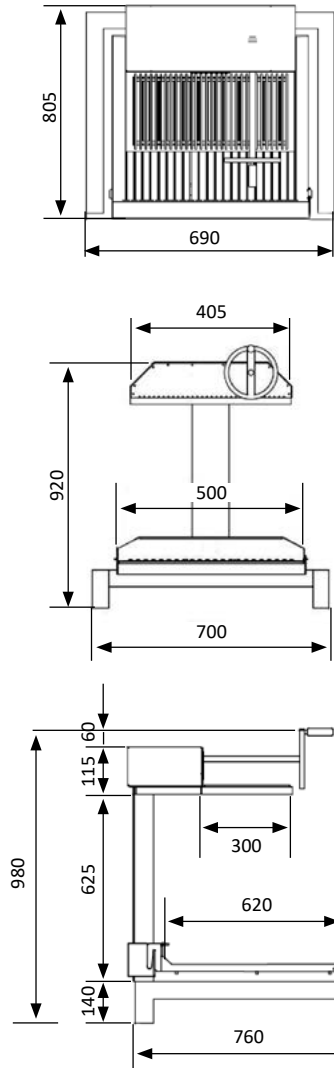
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

INFORMACIÓN TÉCNICA	GPM1G	GPM2G	GPM3G
Dimensiones ext. (LxPxH)	700 x 760 x 980 mm	1250 x 760 x 980 mm	1800 x 760 x 980 mm
Zona de asado	1 x (500 x 620 mm)	2 x (500 x 620 mm)	3 x (500 x 620 mm)
Peso	130 Kg	190 kg	250 kg
INSTALACIÓN			
Separación con equipos no inflamables	100 mm		
Separación con equipos inflamable	300 mm		
PVP	5.280 €	6.995 €	9.100 €

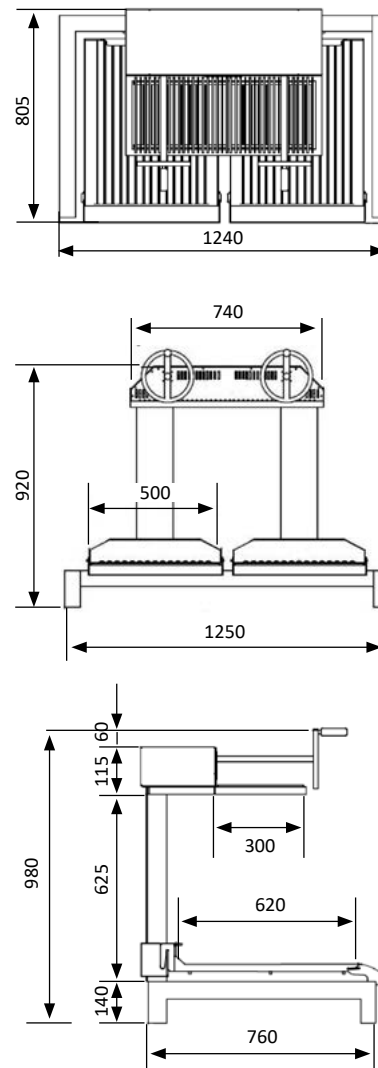
*Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

PARRILLA DE CARBÓN ENCASTRABLES

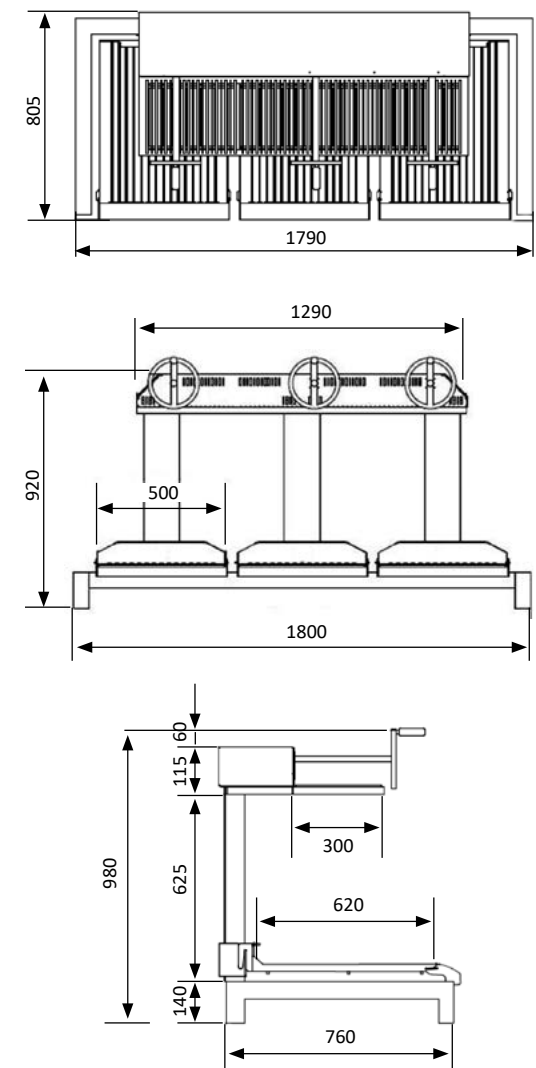
1 CUERPO GPM1G



2 CUERPO GPM2G



3 CUERPO GPM3G



*Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

CARACTERÍSTICAS

CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.

Soluciones competentes y de calidad para responder a las necesidades reales de los profesionales de la pizza.

Hornos certificados que pasan por controles continuos para ofrecer máquinas fiables a lo largo del tiempo.

Fiabilidad italiana para cocinas profesionales.

AMPLIAS POSIBILIDADES

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cociones tradicionales de carne, pescado, verduras...



ACABADOS DEPURADOS
Ergonomía y diseño en todos sus componentes.



FACILIDAD DE USO
Mandos grandes e intuitivos.



MATERIALES ALTA CALIDAD
Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.

VARIEDAD DE SOLUCIONES

SERIE PIZZA - PIZZA MAXI - PIZZAPAN

30 modelos para seleccionar el horno adecuado



HORNOS DE TÚNEL

7 modelos (4 eléctricos y 3 gas) para estandarizar su producción



COMPLEMENTOS (AMASADORAS, LAMINADORAS, BATIDORAS)

seleccione entre 8 modelos de laminadoras, 9 de amasadoras y 4 batidoras



HORNOS DE LEÑA / GAS

30 modelos para seleccionar el horno adecuado



HORNOS PIZZA

SERIE PIZZA

IDEAL PARA LA PEQUEÑA RESTAURACIÓN

Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes.

De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

- Diseño compacto
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna. (Según modelo)



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



PIZZA 1/40



PIZZA 2/40

ELÉCTRICO

	PIZZA 1/40	PIZZA 2/40
Dimensiones ext. (LxPxH)	615 x 500 x 280 mm	615 x 500 x 430 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	410 x 360 x 90 mm	410 x 360 x 90 mm
Temperatura	50 - 320 °C	50 - 320 °C
Nº pisos	1	2
Alimentación	230V-1P+N+T	230V-1P+N+T
Potencia	1,6 Kw	2,4 Kw
Resistencia superior	1 x 800 W	1 x 800 W
Resistencia intermedia	-	1 x 800 W
Resistencia inferior	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P.	675 €	835 €

SERIE PIZZA

OPTIMIZADO PARA
40 x 60



PIZZA 1/50 4D25 CRISTAL + LUZ



PIZZA 2/50 4D25 + 4D25 CRISTAL Y LUZ

⚡ ELÉCTRICO	360 915 690		360 915 690		530 915 690		530 915 690	
	PIZZA 1/50 4D25	PIZZA 1/50 4D25 C+L	PIZZA 2/50 4D25+4D25	PIZZA 2/50 4D25+4D25 C+L				
Dimensiones ext. (LxPxH)	915 x 690 x 360 mm	915 x 690 x 360 mm	915 x 690 x 530 mm	915 x 690 x 530 mm				
Dimensiones int. (LxPxH)	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm				
Temperatura	45 - 450 °C	45 - 450 °C	45 - 450 °C	45 - 450 °C				
Nº pisos	1	1	2	2				
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T				
Potencia	4 Kw	4 Kw	6 Kw	6 Kw				
Resistencia superior	1 x 2.000 W	1 x 2.000 W	1 x 2.000 W	1 x 2.000 W				
Resistencia intermedia	-	-	1 x 2.000 W	1 x 2.000 W				
Resistencia inferior	1 x 2.000 W	1 x 2.000 W	1 x 2.000 W	1 x 2.000 W				
P.V.P.	925 €	1.110 €	1.475 €	1.605 €				
Mesa/Altura	325 €/ 860 mm							

HORNOS PIZZA

SERIE PIZZA GAS

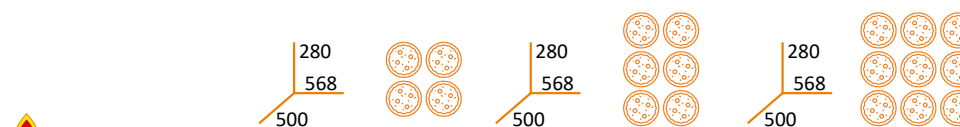
COCCIÓN DE ALTO NIVEL

Los hornos de pizza a gas garantizan una cocción uniforme gracias a la distribución homogénea del calor dentro de la cámara. La eficacia de los quemadores, el aislamiento térmico y los sistemas de control de la temperatura hacen que el horno sea muy eficiente, minimizando el consumo de gas. Los hornos a gas ofrecen una gran calidad de construcción para trabajar durante mucho tiempo con la máxima eficiencia.

- Fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- Simple e intuitivo.
- Diseño compacto.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Posibilidad de instalar en columna.



PIZZA GAS 6D35

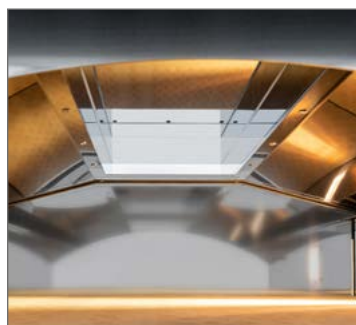


	PIZZA GAS 4D30	PIZZA GAS 6D30	PIZZA GAS 9D30
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.000 x 1.060 x 540 mm	1.000 x 1.360 x 540 mm	1.300 x 1.360 x 540 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	610 x 600 x 150 mm	610 x 900 x 150 mm	910 x 900 x 100 mm
Temperatura	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Nº pisos	1	1	1
Alimentación	230V-1P+N+T	230V-1P+N+T	230V-1P+N+T
Potencia	16,1 Kw	21,5 Kw	27 Kw
Consumo de gas	1.262 (G30/31) Kg/h 1.693 (G20) m³/h	1.696 (G30/31) Kg/h 2.275 (G20) m³/h	2.129 (G30/31) Kg/h 2.852 (G20) m³/h
P.V.P.	3.775 €	4.425 €	5.310 €
Mesa/Altura	340 €/ 960 mm	410 €/ 960 mm	475 €/ 960 mm
Kit Superposición		425 €	

SERIE PIZZA GAS XL



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



PIZZA GAS XL 4



PIZZA GAS XL 6L



GAS

540
1.110
1.180



540
1.110
1.540



540
1.470
1.180



540
1.470
1.540



	PIZZA GAS XL 4	PIZZA GAS XL 6	PIZZA GAS XL 6L	PIZZA GAS XL 9L
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.110 x 1.180 x 540 mm	1.110 x 1.540 x 540 mm	1.470 x 1.180 x 540 mm	1.470 x 1.540 x 540 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	720 x 720 x 150 mm	720 x 1.080 x 150 mm	1.080 x 720 x 150 mm	1.080 x 1.080 x 150 mm
Temperatura	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
N° pisos	1	1	1	1
Alimentación	230V-1P+N+T	230V-1P+N+T	230V-1P+N+T	230V-1P+N+T
Potencia	18 Kw	23 Kw	23 Kw	31 Kw
Consumo de gas	1.432 (G30/31) Kg/h 1.954 (G20) m³/h	1.933 (G30/31) Kg/h 2.725 (G20) m³/h	1.933(G30/31) Kg/h 2.725 (G20) m³/h	2.532 (G30/31) Kg/h 3.255 (G20) m³/h
P.V.P.	4.050 €	4.700 €	5.145 €	6.000 €
Mesa/Altura	380 €/ 860 mm	440 €/ 860 mm	440 €/ 860 mm	490 €/ 860 mm
Kit Superposición	425 €			

HORNOS PIZZA

SERIE PIZZAPAN - ALT 27

MÁXIMA FLEXIBILIDAD

Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil para los clientes que desean un producto multiuso. Permite la inserción de varias bandejas 40x60 (nº según modelo).

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos. (La altura total de la cámara es de 27cm).

- Simple e intuitivo.
- Diseño compacto.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Puerta con vidrio de amplias dimensiones, mayor visibilidad.
- Con cristal y luz en cámara.
- Opcional: generador de vapor para uso multifuncional.



PIZZAPAN 4D40 ALTO 27



OPTIMIZADO PARA
40 x 60



Opcional



ELÉCTRICO



	PIZZAPAN 4D40 ALTO 27	PIZZAPAN 6D40 ALTO 27
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.100 x 1.080 (+150*) x 510 mm	1.100 x 1.320 (+150*) x 510 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	820 x 840 x 270 mm	820 x 1.080 x 270 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C
Nº pisos	1	1
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	6,9 Kw	10,2 Kw
Resistencia superior	3 x 1.150 W	3 x 1.700 W
Resistencia inferior	3 x 1.150 W	3 x 1.700 W
P.V.P. PANEL MANUAL	3.750 €	4.150 €
P.V.P. PANEL DIGITAL	3.975 €	4.400 €
Mesa/Altura	340 €/ 960 mm	480 €/ 960 mm
* Vaporera (opcional)	1.725 €	

SERIE PIZZA

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas.
Con cristal y luz en cámara.



i EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS

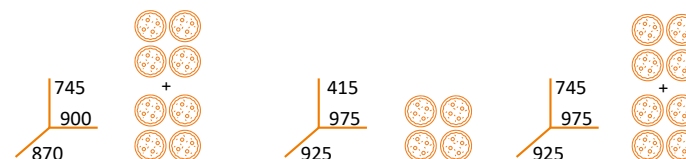
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



PIZZA 4D32



PIZZA 4D32+4D32



⚡ ELÉCTRICO

	PIZZA MEDIUM 4D32+4D32	PIZZA 4D32	PIZZA 4D32+ 4D32
Dimensiones ext. (LxPxH)	900 x 870 x 745 mm	975 x 925 x 415 mm	975 x 925 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C	50 - 450 °C
N° pisos	2	1	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	9,4 Kw	4,7 Kw	9,4 Kw
Resistencia superior	2 x 2.350 W	1 x 2.350 W	2 x 2.350 W
Resistencia inferior	2 x 2.350 W	1 x 2.350 W	2 x 2.350 W
P.V.P. PANEL MANUAL	2.150 €	1.295 €	2.150 €
Mesa/Altura	310 €/ 860 mm	310 €/ 960 mm	310 €/ 860 mm
Campana (sin motor)	340 €	340 €	340 €

HORNOS PIZZA

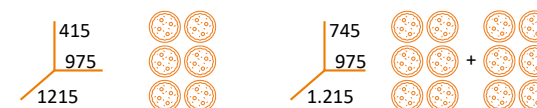
SERIE PIZZA

MÁXIMA FUNCIONALIDAD

- Es un horno sólido, de uso simple e increíblemente funcional.
- Fabricado en acero inox y en chapa prebarnizada.
- Simple e intuitivo.
- Cuadro de mandos intuitivo.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz en cámara.

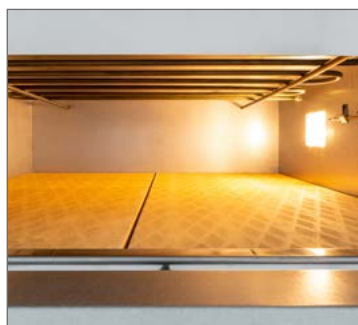


PIZZA 6D32+6D32



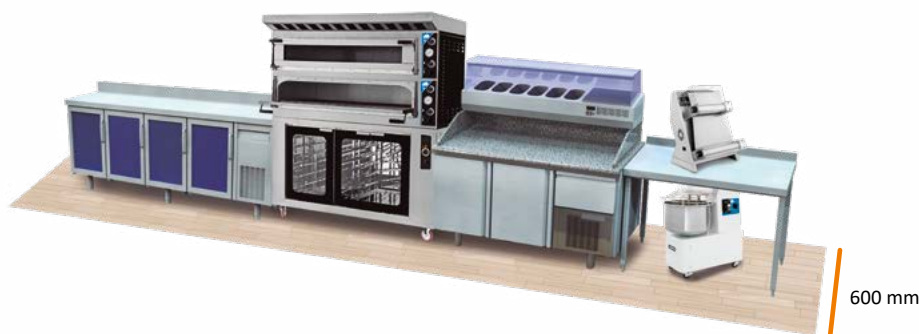
ELÉCTRICO

	PIZZA 6D32	PIZZA 6D32+ 6D32
Dimensiones ext. (LxPxH)	975 x 1.215 x 415 mm	975 x 1.215 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	660 x 990 x 140 mm	660 x 990 x 140 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C
Nº pisos	1	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	7,2 Kw	14,4 Kw
Resistencia superior	3 x 1.250 W	6 x 1.200 W
Resistencia inferior	3 x 1.250 W	6 x 1.200 W
P.V.P. PANEL MANUAL	1.595 €	2.745 €
Mesa/Altura	435 €/ 960 mm	435 €/ 860 mm
Campana (sin motor)	400 €	400 €



SERIE PIZZA MAXI

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- **Profundidad 60 cm, apto para el apoyo en planos de trabajo.**
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz en cámara.



OPTIMIZADO PARA
40 x 60

i EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



PIZZA MAXI 3LD35+3LD35



⚡ ELÉCTRICO

	PIZZA MAXI 3LD35	PIZZA MAXI 3LD35 + 3LD35
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.305 x 600 x 415 mm	1.305 x 600 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	1.080 x 410 x 140 mm	1.080 x 410 x 140 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C
Nº pisos	1	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	6 Kw	12 Kw
Resistencia superior	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W
Resistencia inferior	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W
P.V.P. PANEL MANUAL	1.475 €	2.425 €
Mesa/Altura	360 €/ 960 mm	360 €/ 860 mm
Campana (sin motor)	400 €	400 €

HORNOS PIZZA

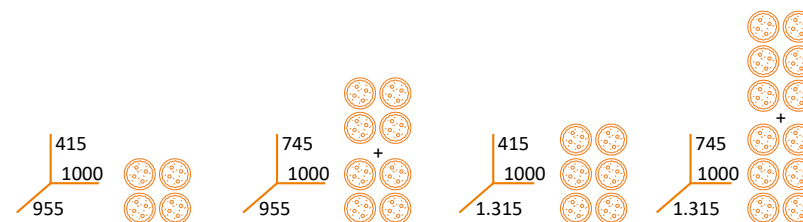
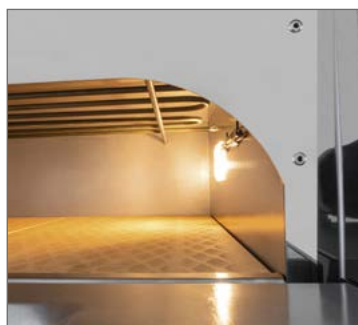
SERIE PIZZA MAXI

SENCILLEZ Y FUNCIONALIDAD

- Es un horno sólido, de uso simple e increíblemente funcional.
- Fabricado en acero inox y en chapa prelacada.
- Simple e intuitivo.
- Cuadro de mandos intuitivo.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz en cámara.



PIZZA MAXI 4D35



	PIZZA MAXI 4D35	PIZZA MAXI 4D35+4D35	PIZZA MAXI 6D35	PIZZA MAXI 6D35+6D35
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.000 x 955 x 415 mm	1.000 x 955 x 745 mm	1.000x 1.315x 415 mm	1.000 x 1.315 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	720 x 720 x 140 mm	720 x 720 x 140 mm	720 x 1.080 x 140 mm	720 x 1.080 x 140 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C	50 - 450 °C	50 - 450 °C
Nº pisos	1	2	1	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
Resistencia superior	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W
Resistencia inferior	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W
P.V.P. PANEL MANUAL	1.560 €	2.455 €	1.825 €	2.950 €
Mesa/Altura	435 €/ 960 mm	435 €/ 860 mm	435 €/ 960 mm	435 €/ 860 mm
Campana (sin motor)	400 €	400 €	435 €	435 €

SERIE PIZZA MAXI

i EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



PIZZA MAXI 6LD35



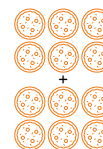
PIZZA MAXI 9D35 + 9D35

⚡ ELÉCTRICO

415
1360
955



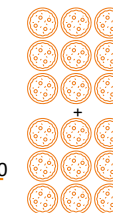
745
1360
955



415
1360
1315



745
1360
1315



	PIZZA MAXI 6LD35	PIZZA MAXI 6LD35+6LD35	PIZZA MAXI 9D35	PIZZA MAXI 9D35+9D35
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.360 x 955 x 415 mm	1.360 x 955 x 745 mm	1.360 x 1.315 x 415 mm	1.360 x 1.315 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	999 x 660 x 140 mm	999 x 660 x 140 mm	999 x 660 x 140 mm	999 x 660 x 140 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C	50 - 450 °C	50 - 450 °C
Nº pisos	1	2	1	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	9 Kw	18 Kw	13,2 Kw	26,4 Kw
Resistencia superior	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W	3 x 2.200 W	6 x 2.200 W
Resistencia inferior	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W	3 x 2.200 W	6 x 2.200 W
P.V.P. PANEL MANUAL	2.050 €	3.390 €	2.190 €	3.890 €
Mesa/Altura	435 €/ 960 mm	435 €/ 860 mm	455 €/ 960 mm	455 €/ 860 mm
Campana (sin motor)	445 €	445 €	570 €	570 €

HORNOS PIZZA

SERIE PIZZA

MÁXIMA FLEXIBILIDAD

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil.
- **Serie apta para bandejas 400x600mm.**
- Simple e intuitivo.
- Cuadro de mandos intuitivo.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz en cámara.



PIZZA 4D40

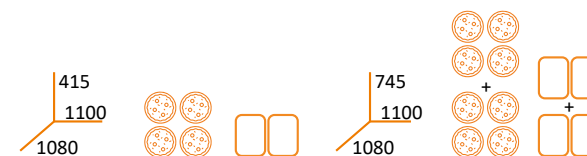
OPTIMIZADO PARA
40 x 60



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



ELÉCTRICO

	PIZZA 4D40	PIZZA 4D40+ 4D40
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.100 x 1.080 x 415 mm	1.100 x 1.080 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	820 x 840 x 175 mm	820 x 840 x 175 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C
N° pisos	1	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	6,9 Kw	13,8 Kw
Resistencia superior	3 x 1.150 W	6 x 1.150 W
Resistencia inferior	3 x 1.150 W	6 x 1.150 W
P.V.P. PANEL MANUAL	1.635 €	2.605 €
Mesa/Altura	400 €/ 960 mm	400 €/ 860 mm
Campana (sin motor)	455 €	455 €

SERIE PIZZA MAXI

Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, en bandejas de 400 x 600 mm.

- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal de amplias dimensiones y luz en cámara.

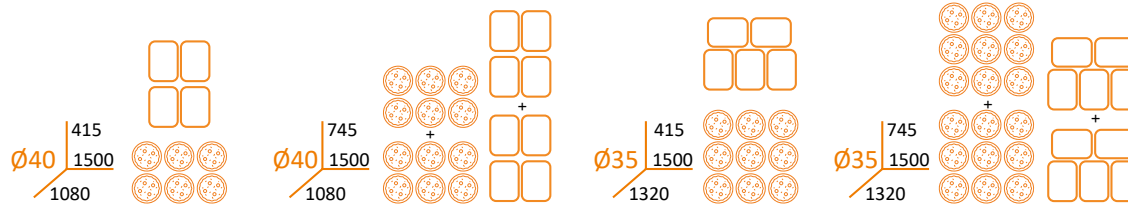
i EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



MÁXIMA FUNCIONALIDAD
POSIBILIDAD PARA
ASADOS TRADICIONALES Y
PIZZA-CALZONES
ALTURA ÚTIL 175 MM



⚡ ELÉCTRICO



	PIZZAPAN 6LD40	PIZZAPAN 6LD40+ 6LD40	PIZZAPAN 6LD40 POT	PIZZAPAN 6LD40+6D40 POT
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.500 x 1.080 x 415 mm	1.500 x 1.080 x 745 mm	1.500 x 1.320 x 415 mm	1.500 x 1.320 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	1.230 x 840 x 175 mm	1.230 x 840 x 175 mm	1.230 x 1.080 x 175 mm	1.230 x 1.080 x 175 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C	50 - 450 °C	50 - 450 °C
Nº pisos	1	2	1	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	10,2 Kw	20,4 Kw	15,3 Kw	30,6 Kw
Resistencia superior	3 x 1.700 W	6 x 1.700 W	3 x 2.550 W	6 x 2.550 W
Resistencia inferior	3 x 1.700 W	6 x 1.700 W	3 x 2.550 W	6 x 2.550 W
P.V.P. PANEL MANUAL	2.275 €	3.795 €	2.425 €	4.350 €
Mesa/Altura	485 €/ 960 mm	485 €/ 860 mm	515 €/ 960 mm	515 €/ 860 mm
Campana (sin motor)	515 €	515 €	650 €	650 €

HORNOS PIZZA

COMPLEMENTOS SERIE PIZZA (CONSULTAR PRECIOS)

CAMPANAS

Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.
Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

- Sin motor.
- Con motor.
- Con condensación.

Disponible para modelos:

- PIZZA
- PIZZA MAXI
- PIZZA PAN

A CONSULTAR



FERMENTADORAS

- Temperatura de trabajo: - 0 - 60 °C.
- Potencia: 2 kW.
- Con ruedas y puertas de vidrio.
- Equipado con contenedor de agua.
- Capacidad de bandejas: 6-12-18 bandejas EN 600x400 (Consultar modelos)

Disponible para modelos:

- PIZZA
- PIZZA MAXI

CONSULTAR PRECIOS



MÁXIMO
RESULTADO
EN EL MÍNIMO
ESPACIO



HORNOS TÚNEL



Hornos completamente contruidos en Italia, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.

Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.

No requiere personal con experiencia durante su uso puesto que es fácil e intuitivo de manejar.

Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electroestáticos.

NO SOLO PARA HACER PIZZAS

La línea de hornos túnel fabricados en acero inox, son óptimos para cocinar una amplia variedad de alimentos: pizzas, pan, bollos, verduras...



El uso del panel de control de 7" es sencillo e intuitivo con 3 programas modificables individualmente en:

- Temperatura superior
- Temperatura inferior
- Velocidad de la cinta

HORNOS TÚNEL

SERIE HTUNEL

DE USO SIMPLE E INCREÍBLEMENTE FUNCIONAL

Los hornos túnel de convección están producidos en Italia, lo que es sinónimo de alta calidad en cuanto a construcción y diseño.

Permite escoger la temperatura de las resistencias superiores e inferiores, con valores que llegan a 350°C, y la velocidad de la cinta.

Del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.

- Mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- Permite calibrar por separado dos temperaturas distintas.
- Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil.
- Cámara ventilada para cocciones siempre uniformes
- Cinta transportadora de acero inox.
- Puerta para inspección de la cocción.
- Acceso fácil para una mayor limpieza del interior.

VALORES RELATIVOS*

Nº PIZZAS/H	Ø 25 cm	Ø 32 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
C 40	43	26	23	0
C 50	86	43	29	26

*Las cantidades de pizza se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, a 320°C y con pizza fresca (no congelada)



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



HTUNEL C 40



HTUNEL C 50 + SOPORTE

465+635
1365
1005

465+635
1365
1005

515+535
1900
1220

515+535
1900
1220

	HTUNEL C 40	HTUNEL C 40 - GAS	HTUNEL C 50	HTUNEL C 50 - GAS
Dimensiones ext. (LxPxH + H PATAS)	1.365 x 1.005 x 465 (+635) mm	1.365 x 1.005 x 465 (+635) mm	1.900 x 1.220 x 515 (+535) mm	1.900 x 1.220 x 515 (+535) mm
Dimensiones int. (LxPxH)	400 x 540 x 100 mm	400 x 540 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm
Temperatura	0 - 350 °C	0 - 350 °C	0 - 350 °C	0 - 350 °C
Potencia	7,8 Kw - 6.700 Kcal/h	10,4 Kw - 8.900 Kcal/h	14,2 Kw - 12.200 Kcal/h	20,1 Kw - 17.300 Kcal/h
Resistencia superior	2 x 1.500 W	-	2 x 2.800 W	-
Resistencia inferior	2 x 1.500 W	-	2 x 2.800 W	-
Peso	101 Kg	140 Kg	255 Kg	275 Kg
P.V.P.	7.285 €	7.785 €	11.525 €	12.225 €
Mesa soporte	800 €	800 €	Incluida	Incluida

SERIE HTUNEL



CONSULTAR PRECIOS



SUPERPOSICIÓN

Lo que permite:

- Ahorrar espacio.
- Duplicar o triplicar la productividad
- Realizar simultáneamente preparaciones alternativas sin necesidad de ampliar la superficie destinada a la cocción.

VALORES RELATIVOS*

Nº PIZZAS/H	Ø 25 cm	Ø 32 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
C 65	137	103	51	40
C 80	206	120	86	57

*Las cantidades de pizza se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, a 320°C y con pizza fresca (no congelada)



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



SOPORTES

El soporte del horno está formado por cuatro cómodas ruedas con freno.

SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80
725 €



575
1190
1390

HTUNEL C 65



615+535
2370
1580

HTUNEL C 80 + SOPORTE

575+535
1190
1390

575+535
1190
1390

615+535
2370
1580

	HTUNEL C 65	HTUNEL C 65 - GAS	HTUNEL C 80	HTUNEL C 80 - GAS
Dimensiones ext. (LxPxH + H PATAS)	1.190 x 1.390 x 575 (+535) mm	1.190 x 1.390 x 575 (+535) mm	2.370 x 1.580 x 615 (+535) mm	2.370 x 1.580 x 615 (+535) mm
Dimensiones int. (LxPxH)	650 x 1.000 x 100 mm	650 x 1.000 x 100 mm	800 x 1.100 x 100 mm	800 x 1.100 x 100 mm
Temperatura	0 - 350 °C	0 - 350 °C	0 - 350 °C	0 - 350 °C
Potencia	18,4 Kw- 15.800 Kcal/h	22,6Kw- 19.400 Kcal/h	24,4 Kw- 21.000 Kcal/h	22,6 Kw- 19.400 Kcal/h
Resistencia superior	2 x 3.600 W	-	2 x 6.000 W	-
Resistencia inferior	2 x 5.400 W	-	2 x 6.000 W	-
Peso	284 Kg	304 Kg	411 Kg	421 Kg
P.V.P.	15.000 €	15.675 €	17.825 €	18.375 €
Mesa soporte	Incluida	Incluida	Incluida	Incluida

LAMINADORAS

SERIE LAMI - UN RODILLO

ROBUSTA Y FIABLE

Diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc. Trabajan en frío y no altera las características de la masa.

Permite ahorrar mucho tiempo y, sobre todo, no requiere personal especializado.

Fáciles de usar y ofrecen un nivel muy alto de calidad de construcción.

La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva.

En todas las laminadoras, el espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

- Los modelos **LAMI 310/1 D30** y **310/2 D30** permiten realizar un diámetro de pizza de entre 14 y 30 cm.
- El modelo **LAMI 310/2 D30** no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.
- El modelo **LAMI 500/1 D45** permite realizar un diámetro de pizza de entre 26 y 45 cm.



430
480
335

LAMI 310/1 D30



410
650
320

LAMI 310/2 D30



430
650
345

LAMI 500/1 D45



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



430
480
335

410
650
320

430
650
345

	LAMI 310/1 D30	LAMI 310/2 D30	LAMI 500/1 D35
Dimensiones Ext. (LxPxH)	480 x 335 x 430 mm	650 x 320 x 410 mm	650 x 345 x 430 mm
Peso pasta	80 - 210 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro pizza	Ø 14 - 30 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 45 cm
Potencia	0,25 Kw -0,33 HP	0,25 Kw -0,33 HP	0,25 Kw -0,33 HP
Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
P.V.P.	890 €	995 €	1.035 €
Pedal eléctrico	Incluído	Incluído	Incluído

SERIE LAMIDOB - DOBLE RODILLO

VELOCIDAD, FIABILIDAD Y VERSATILIDAD

Permiten reducir el tiempo de preparación de las pizzas sin necesidad de personal especializado. Los discos de masa creados tienen siempre un tamaño uniforme, lo que garantiza una presentación homogénea de cada pizza.

La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa.

Son fáciles de utilizar y ofrecen una excelente calidad de construcción.

- Los modelos **LAMIDOB 310** y **420** tienen el rodillo superior inclinado.
- El modelo **LAMIDOB 500** es ideal para pizzas en bandeja (forma rectangular).
- Espesores regulables de mm 0 a 5.
- Ideal para pizza redonda gracias a la presencia del balancín central.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.



660
475
375

LAMIDOB 310 D30



715
665
435

LAMIDOB 500 D45 + PEDAL

El modelo **LAMIDOB 500 D45** permite formar la masa hasta un diámetro de 45 cm. El corte de la masa es manual. Con pedal para facilitar la manipulación del producto.



660
475
375

790
585
435

715
665
435

660
475
375

790
585
435

SISTEMA TOUCH AND GO PATENTADO

Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente. Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos, con la tecla "TIME SET" cortando la masa al finalizar.



	LAMIDOB 310 D30	LAMIDOB 420 D40	LAMIDOB 500 D45 PEDAL	LAMIDOB 310 D30 T.GO	LAMIDOB 420 D40 T.GO
Dimensiones Ext. (LxPxH)	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 mm	665 x 435 x 715 mm	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 mm
Peso pasta	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 900 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro pizza	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26 - 45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
Potencia motor monof.	0,25 Kw -0,33 HP	0,25 Kw -0,33 HP	0,25 Kw -0,33 HP	0,25 Kw -0,33 HP	0,25 Kw -0,33 HP
Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
P.V.P.	1.190 €	1.315 €	1.425 €	1.275 €	1.350 €
Pedal eléctrico (opc.)	80 €	80 €	Incluido	-	-

CARACTERÍSTICAS

BATIDORAS

SERIE PLANETARIA

- Para pequeñas producciones de masa 500 gr máx.
- Estructura pintada antirrayado.
- Cabezal abatible y tapa de rejilla en acero.
- Herramientas y cuba de rápido desenganche.
- Regulador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes.
- Incluye: cuba, espátula gancho y batidor en acero inoxidable AISI 304.
- Control de velocidad (mod. Planetaria 7).
- 3 velocidades (mod. Planetaria 20-30-40).

MÁXIMA SEGURIDAD



Rejilla de protección
(mod. Planetaria 7)



Bloque de seguridad superior



Rejilla de protección
(mod. Planetaria 20-30-40)



PLANETARIA 7

	PLANETARIA 7
Dimensiones Ext. (LxPxH)	380 x 240 x 410 mm
Volumen cuba - Diámetro	7 L - 220 Ø mm
Peso pasta	0,5 Kg
Velocidad	131 - 852 rpm
Alimentación	220-240 V - 50 Hz
Potencia	0,325 Kw
P.V.P.	825 €

ACCESORIOS INCLUIDOS



GANCHO



BATIDOR



ESPÁTULA



CUBA



PLANETARIA 30



780
540
490

860
540
500

1120
650
620

	PLANETARIA 20	PLANETARIA 30	PLANETARIA 40
Dimensiones Ext. (LxPxH)	540 x 490 x 780 mm	540 x 500 x 860 mm	650 x 620 x 1.120 mm
Volumen cuba - Diámetro	20 L - 320 Ø mm	30 L - 340 Ø mm	40 L - 400 Ø mm
Peso pasta	5 Kg	6 Kg	9 Kg
Velocidad	197-317-462 rpm	108-161-382 rpm	120-187-520 rpm
Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Potencia	1,1 Kw	1,1 Kw	2,1 Kw
P.V.P.	1.405 €	1.495 €	3.050 €

AMASADORAS

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la cuba.

El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.

La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

- Todas incluyen cortapastas.

- Con motor monofásico.

- Temporizador y ruedas de serie.



BAT 20



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



SENCILLEZ Y POTENCIA

Equipados con temporizador, botón de encendido y en opción de **doble velocidad ****



BAT - UP 30

FIJAS- SERIE BAT

- Cabezal y cubeta fija.

	BAT 15	BAT 20	BAT 30	BAT 40
Dimensiones (LxPxH)	385 x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 820 x 850 mm
Peso pasta	12 Kg	16 Kg	24 Kg	32 Kg
Capacidad	16 L	22 L	32 L	41 L
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diámetro cuba	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
Potencia monofásica	230V-1P+T/ 0.75Kw	230V-1P+T/ 0.75Kw	230V-1P+T/ 1,1Kw	230V-1P+T/ 1,1Kw
Potencia trifásica	400V-3P+T/ 1HP	400V-3P+T/ 1,5HP	400V-3P+T/ 1,75HP	400V-3P+T/ 2,3HP
P.V.P. MONOF/ TRIF.	1.395 €	1.450 €	1.760 €	1.975 €
+ 2 velocidades (Trif.)	+ 355 € **			

ABATIBLES - SERIE BAT-UP

- Cabezal plegable y cubeta extraíble.

	BAT-UP 15	BAT-UP 20	BAT-UP 30	BAT-UP 40
Dimensiones (LxPxH)	390 x 670 x 735 mm	390 x 670 x 735 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 810 x 850 mm
Peso pasta	12 Kg	16 Kg	24 Kg	32 Kg
Capacidad	16 L	22 L	32 L	41 L
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diámetro cuba	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
Potencia monofásica	230V-1P+T/ 0.75Kw	230V-1P+T/ 0.75Kw	230V-1P+T/ 1,1Kw	230V-1P+T/ 1,1Kw
Potencia trifásica	400V-3P+T/ 1HP	400V-3P+T/ 1,5HP	400V-3P+T/ 1,75HP	400V-3P+T/ 2,3HP
P.V.P. MONOF/ TRIF.	1.850 €	1.925 €	2.275 €	2.390 €
+ 2 velocidades (Trif.)	+ 355 € **			

HORNOS CÚPULA

HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

Gama completa de hornos de leña. La solución adecuada para cualquier necesidad, de acuerdo con la amplia variedad de ajustes de cocción. Presentan un aislamiento perfecto que mantiene la temperatura constante en la cámara de cocción.

Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.

Son hornos fáciles y rápidos de instalar, ya que no requiere de personal cualificado.

Los componentes del horno están hechos de material refractario con una alta densidad asegurando una alta resistencia térmica.

La estructura es particularmente robusta gracias a la ayuda del metal.

Los hornos garantizan un funcionamiento óptimo gracias a la cúpula y de vitrocerámica compacta, lisa y sin la presencia de burbujas de aire o porosidad.



TRADICIONAL



EASY



NÁPOLES



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

TIPOS DE COCCIÓN

LEÑA

La pizza cocida en horno de leña tiene ese sabor inconfundible de lo artesanal.

Están diseñados para ofrecer la máxima calidad y funcionalidad y obtener una cocción sublime.



COMBINADOS

La perfecta cocción de un horno de pizza. Se combinan cocción con leña y cocción con horno de gas, con la comodidad de poder elegir el tiempo de cocción deseado. Muchos fabricantes de pizza usan gas para precalentar el horno, y seguidamente continúan con la leña para cocinar pizzas.

El uso de quemadores especiales junto con la calidad de los materiales refractarios garantizan un funcionamiento constante y seguro.



BASE FIJA

Leña + Quemador de gas en cámara
+ Quemador bajo base (OPC)

ACABADOS DISPONIBLES

CONSULTAR PRECIOS
Y MEDIDAS

MODELOS TRADICIONAL / EASY

MODELOS NÁPOLES



ESTÁNDAR



CÚPULA



MOSAICO



ESTÁNDAR
(a partir de 120 Ø)



MOSAICO

TRANSPORTE Y MONTAJE



HORNOS CÚPULA

LÍNEA TRADICIONAL (LEÑA/GAS/COMBINADO)

SINÓNIMO DE CALIDAD

Ideal para pizzerías que quieren mantener la tradición del horno de pizza estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción.

Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.

- Prefabricado y fabricado con 9 piezas de material refractario cocido vibrado con un espesor de 10 cm, lo que permite el máximo rendimiento con un menor consumo.
- Quemador monobloque de material refractario.
- Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados. Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.
- Preparación para la instalación de quemadores de gas que proporcionan la máxima eficiencia.
- Cocina pizzas en un máximo de 2 minutos y medio.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



TRADICIONAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PLANO COCCIÓN	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180x140 cm
Altura superficie cocción	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
Anchura de boca	54 cm	54 cm	54 cm	54 cm	54 cm
Capacidad pizzas	5-6	7-8	10-12	13-15	14-16
Peso total (acabado estándar)	1.600 Kg	1.700 Kg	1.800 Kg	1.900 Kg	2.200 Kg

LÍNEA EASY (LEÑA/GAS/COMBINADO)

MÍNIMO ESPACIO

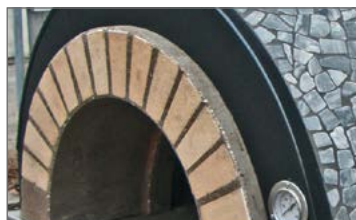
Creado para satisfacer las necesidades de quienes tienen problemas de espacio y desean un horno menos costoso y más compacto, la placa y el aislamiento son más delgados que los hornos tradicionales, excelente relación calidad-precio.

Con sus 5 tamaños internos, es apto tanto para locales pequeños o bares que quieran incluir la pizza en su carta, como para locales medianos que ofrezcan a sus clientes varios tipos de menús.

- Instalación rápida y fácil
- Las piedras refractarias utilizadas permiten obtener un consumo muy bajo, mejorando la productividad y asegurando una cocción uniforme



EASY



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PLANO COCCIÓN	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170x140 cm
Altura superficie cocción	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
Anchura de boca	46 cm	46 cm	54/68 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
Capacidad pizzas	3-4	4-5	7-8	10-12	13-14
Peso total (acabado estándar)	600 Kg	800 Kg	900 Kg	1.000 Kg	1.300 Kg

HORNOS CÚPULA

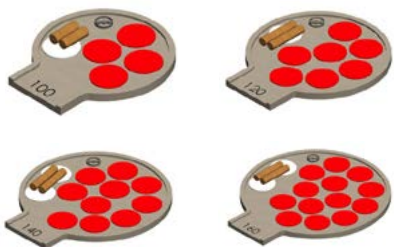
LÍNEA NÁPOLES (LEÑA/GAS/COMBINADO)

ACABADO ATEMPORAL CON TECNOLOGÍA VANGUARDISTA

Diseñados con componentes extremadamente fiables y seguros que cumplen con las regulaciones y controles más estrictos.

Como marca la tradición, la cocción de la pizza en los hornos Nápoles se hace exclusivamente en hornos de leña, gas o combinado donde alcanzan una temperatura de cocción de 300-400° C, la cual es esencial para conseguir la verdadera pizza napolitana.

Este horno es ideal para pizzerías que desean mantener la tradición usando una forma estética y atemporal, mientras que al mismo tiempo proporcionan una excelente calidad de horneado.



NÁPOLES



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PLANO COCCIÓN	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
Altura superficie cocción	105/120 cm	105/120 cm	105/120 cm	105/120 cm
Anchura de boca	46 cm	54/68 cm	54/68 cm	54/68 cm
Capacidad pizzas	4-5	7-8	10-12	13-15
Peso total (acabado estándar)	800 Kg	1.100 Kg	1.300 Kg	2.000 Kg

OPCIONES PARA CADA NECESIDAD

CHEFTOP MIND.MAPS ONE

Máximas prestaciones con tecnología intuitiva.



CHEFLUX

Control manual, máxima productividad y sencillez.



BAKERLUX SHOP.PRO

Hornear productos congelados a volúmenes elevados.



BAKERLUX - LINEMISS - LINEMICRO

La combinación perfecta de eficiencia y simplicidad.



HORNOS UNOX

SERIE CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

LA ESENCIA DEL HORNO COMBINADO

Horno combinado profesional que permite obtener resultados de cocción concretos de manera simple e intuitiva. La experiencia, combinada con funciones manuales y tecnologías esenciales, se vuelve fundamental. Perfectamente esencial, simplemente eficaz.

Permite una configuración rápida y precisa, así como la gestión de tus programas de cocina con muy pocos clic y el control de un posible accesorio MAXI.Link.

Con sus 9.5 pulgadas, la interfaz touch screen de CHEFTOP MIND.Maps™ ONE da la máxima posibilidad de elección: crea programas con libertad, guárdalos en la biblioteca personalizable o aprovecha la revolucionaria tecnología visual MIND. Maps™ para diseñar el programa de cocción gracias al práctico puntero.

Bandejas no incluidas.

RENDIMIENTOS DE COCCIÓN



7 minutos
Carga completa de
bacon crujiente



41 minutos
Carga completa de
pollo asado (1,3Kg)



14 minutos
Carga completa de
baguettes



10 minutos
Carga completa de
chuletas a la parrilla



12 minutos
Carga completa de
filete de lubina (0,3Kg)



28 minutos
Carga completa de
patatas al vapor



TECNOLOGÍAS



AIR.Maxi™

Turbinas múltiples con inversión de marcha y cuatro velocidades que garantizan un resultado uniforme en cada bandeja y en cada aplicación.



CLIMALUX™

Mide el grado de humedad presente en la cámara de cocción y actúa sobre la emisión o la extracción de vapor con el fin de obtener siempre el grado de humedad previamente seleccionado y en cualquier condición de carga.



DRY.Maxi™

Elimina rápidamente y de manera eficaz la humedad de la cámara de cocción para darle a tus platos consistencia, textura crujiente y salteado siempre perfectos.



STEAM.Maxi™

Produce vapor saturado a partir de 35 °C; garantiza una cocción a vapor siempre perfecta con el mínimo uso de agua y energía.

PANEL DE CONTROL



MANUAL

Simple. Completo. Intuitivo.

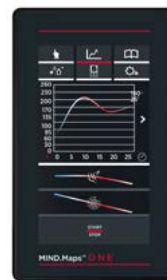
Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción.



PROGRAMAS

384 Programas para memorizar.

Todas tus recetas son únicas e repetibles gracias a la librería que archiva y organiza tus programas de cocción. Memoriza 384 programas en 16 grupos distintos.



MIND.MAPS™

No elijas una cocción, diseña la tuya.

Añade tu toque de maestro. Realiza también una cocción más elaborada con pocos toques, diseñando tu proceso y creándolo con total libertad. Tú imaginas, el horno realiza.

SERIE CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

BANDEJAS GN 1/1



OPTIMIZACIÓN DE ESPACIO



Hasta 384 programas para memorizar.
Selecciona, cocina y hornea.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



1875
892
925

XEVL-2011-E1RS




1010
750
783

XEVC-1011-E1RM



843
750
783

XEVC-0711-E1RM

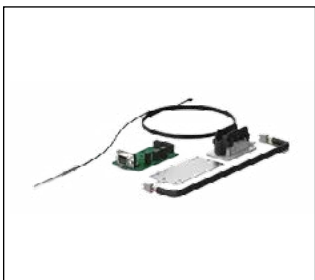
	XEVL-2011-E1RS	XEVC-1011-E1RM	XEVC-0711-E1RM
 ELÉCTRICO	1875 892 925	1010 750 783	843 750 783
Dimensiones ext. (LxPxH)	892 x 925 x 1.875 mm	750 x 783 x 1.010 mm	750 x 783 x 843 mm
Bandejas	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~	380-415V 3N~ *220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Potencia eléctrica	35,5 kW	18,5 kW	11,7 kW
Peso	262 kg	92 kg	82 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	17.750 €	9.500 €	7.500 €

Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio adicional 200 €. Bisagra a la derecha: XEVC-1011-E1LM / XEVC-0711-E1LM Precio adicional 300€. Kit conexión eléctrica compatible con hornos eléctricos* 220-240V 3~ XUC128 / XUC129 28 €. Bandejas no incluidas

HORNOS UNOX

SERIE CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

BANDEJAS GN 1/1



Sonda al corazón monopunto con aguja. SOUS Vide



Permite la conexión a la red Internet sin cable. (Opcional)



Sistemas de recogegotas anticondensación



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



675
750
783

XEVC-0511-E1RM



538
750
783

XEVC-0311-E1RM



675
750
783

675
750
783

538
750
783

	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0511-E1RM-LP	XEVC-0311-E1RM
Dimensiones ext. (LxPxH)	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 538 mm
Bandejas	5 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potencia eléctrica	9,3 kW	7 kW	5 kW
Peso	70 kg	70 kg	54 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	5.750 €	5.750 €	4.875 €

Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio adicional 200 €. Bisagra a la derecha: XEVC-0511-E1LM XEVC-0511-E1LM-LP / XEVC-0311-E1LM Precio adicional 300€. Kit conexión eléctrica compatible con hornos eléctricos* 220-240V 3~ XUC129 28 €.

Bandejas no incluidas

SERIE CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

BANDEJAS GN 2/3



649
535
672

XECC-0523-E1RM

COMPACT



ELÉCTRICO

649
535
672

	XECC-0523-E1RM
Dimensiones ext. (LxPxH)	535 x 672 x 649 mm
Bandejas	5 GN 2/3
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potencia eléctrica	5,15 kW
Peso	56 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	5.750 €

Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio adicional 200 €. Bisagra a la derecha: XECC-0523-E1LM Precio adicional 300€.

Bandejas no incluidas

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

Kit primera instalación horno + detergente



Obligatorio para la correcta instalación de un solo horno.

XUC001-DR
260 €

Kit superposición hornos eléctricos + detergente



Obligatorio para la correcta superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DE-T&Rinse PLUS (1 litro cada una) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

XECQC-0011-E-DR
535 €

Campana Ventless



Limpieza automática de los filtros de condensación integrada.
Dimensiones (LxPxH):
535x1018x343 mm
Diámetro chimenea 30 mm.
Compatible con hornos eléctricos.
XEVHC-HC11
2.190 €

Filtro de carbón activo



Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.
Dimensiones (LxPxH): 413x655x108 mm

XUC140
625 €

Stand medio



Soporte para columna de hornos superpuestos.
Dimensiones (LxPxH): 732x546x462 mm

XWVRC-0011-M
535€

Stand alto



Capacidad 7 GN 1/1
Dimensiones (LxPxH): 732x546x752 mm
Distancia entre bandejas 60 mm

XWVRC-0711-H
850 €

Stand ultra alto



Capacidad 7 GN 1/1
Dimensiones (LxPxH) 732x641x888 mm
Distancia entre bandejas 60 mm

XWVRC-0711-UH
950 €



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

DOTACIÓN

● De serie ○ Opcional

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción.

UNOX INTENSIVE COOKING

- DRY.Maxi™: elimina completamente la humedad de la cámara de cocción.
- STEAM.Maxi™: produce vapor saturado a partir de 35 °C.
- AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha y 4 velocidades a seleccionar.

DATA DRIVEN COOKING

- Conexión Wi-Fi.
- Conexión Ethernet.
- ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea e inventa recetas de tu ordenador a tus hornos.
- DDC. App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados.
- DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas.

COCCIÓN MANUAL

- Cocción a convección de 30 °C a 260 °C
- Cocción mixta convección + vapor con temperatura variable de 35 °C STEAM.Maxi de 30% a 90%.
- Cocción por convección + humedad a partir de 48 °C con STEAM.Maxi™ de 10% a 20%.
- Cocción a vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%.
- Cocción convección + extracción forzada de la humedad de 30° C con DRY.Maxi™ de 10% a 100%.
- Cocción con sonda al corazón y función DELTA T.
- Sonda al corazón monopunto.
- Sonda al corazón SOUS-VIDE.

COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

- MIND.Maps™: diseña directamente en el display los procesos de cocción.
- PROGRAMAS: hasta 384 programas que se pueden almacenar con nombre, imagen y firma a mano.

LAVADO AUTOMÁTICO

- Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automático.
- Contenedor detergente DET&Rinse integrado.

FUNCIONES AUXILIARES

- Pre-calentamiento de hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa.
- Visualización tiempo fin cocción.
- Función de mantenimiento HOLD y funcionamiento continuo INF.
- Visualización del valor nominal de los parámetros de cocción.
- Unidad temperatura en °C o °F.


PRESTACIONES Y SEGURIDAD

- Protek.SAFE™: stop automático de la turbina cuando se abre la puerta.

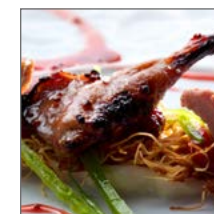
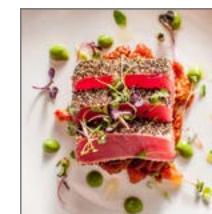
DETALLES TÉCNICOS

- Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados.
- Cámara de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C.
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta.
- Panel de control resistivo con pantalla táctil de 7".
- Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX5.
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta.
- Estructura resistente con uso de materiales innovadores.
- Multiturbina de 4 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento.
- Bisagras de puerta realizadas en tecno-polímero de alta resistencia y autolubrificantes.
- Posiciones puerta parada 60° - 120° - 180°.
- Puerta reversible disponible incluso después de la instalación.
- Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza.
- Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas.
- Interruptor de contacto de puerta contactless.
- Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos.
- Termostato de seguridad.

DETERGENTES



DET&Rinse™ ULTRA
Detergente con altas prestaciones, para grasas de pollo y carne. Solo para hornos con circuito de lavado automático.
1 caja = 10 botellas 1litro.
DB1070A0
1 caja 165 €



SERIE CHEFLUX™ - MANUAL

SENCILLO E INTUITIVO.

Hornos con control analógico, dirigidos a profesionales que requieren de un horno altamente productivo y sencillo.






Garantizan una perfecta uniformidad de cocción en todo tipo de ambientes y condiciones de carga. Permite realizar procesos de cocción tradicionales como la cocción al vapor, asado a la parrilla, asado o fritura y la cocción de productos de panadería frescos y congelados.

Horno combinado con control analógico y cámara de cocción en acero 304 inoxidable.

Aire seco-vapor.

Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador.

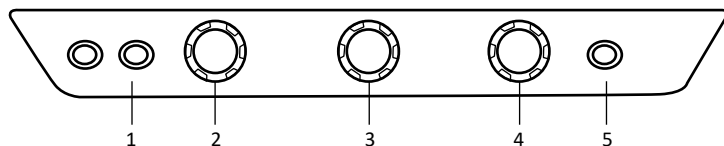
RENDIMIENTOS DE COCCIÓN

 40 minutos 240 porciones lasaña boloñesa	 35 minutos 6 piezas pollo al horno	 15 minutos 36 Kg espinacas al vapor
 30 minutos 30 Kg patatas al horno	 25 minutos 30 Kg arroz al vapor	

PANEL DE CONTROL

Los mandos mecánicos son la combinación perfecta de rendimiento y simplicidad.

- 1 LED funcionamiento termostato temperatura.
- 2 Mando configuración tiempo de cocción.
- 3 Mando temperatura de cocción.
- 4 Mando entrada de humedad en cámara de cocción.
- 5 Botón activación velocidad disminuida.



TECNOLOGÍAS



AIR.Plus™

Garantiza una perfecta distribución del aire y el calor dentro de la cámara de cocción, para obtener resultados uniformes en cada punto de cada bandeja.



DRY.Plus™

Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.



STEAM.Plus™

Crea instantáneamente humedad dentro de la cámara de cocción, desde una temperatura de 90° C hasta 260° C, para obtener excelentes resultados con cada cocción.

HORNOS UNOX

SERIE CHEFLUX™ - MANUAL

BANDEJAS GN 2/1 - 1/1



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

GN 2/1

Carro portabandeja



Capacidad: 20 GN 2/1
Distancia entre bandejas: 67 mm
Dimensiones (LxPxH):
743x783x1717 mm
Personalización: capacidad y distancia
entre las bandejas. Cantidad mínima: 2
carros - Precio adicional por carro: 100 €
XCV4001
2.550 €

Carro portaplatos



Capacidad: 102 platos
Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones (LxPxH):
743x564x1700 mm
XCP4001
3.250 €

Manta térmica



Compatible con:
XCV4001- XCP4001
XUC031
1.475 €

GN 1/1

Carro portabandeja



Capacidad: 20 GN 1/1
Distancia entre bandejas: 66 mm
Dimensiones (LxPxH):
743x564x 1700 mm
Personalización: capacidad y distancia
entre las bandejas. Cantidad mínima: 2
carros - Precio adicional por carro: 100 €
XCV1001
2.225 €

Carro portaplatos



Capacidad: 51 platos
Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones (LxPxH):
743x564x1711 mm
XCP1001
2.600 €

Manta térmica



Compatible con: XCV1001- XCP1001
XUC030
995 €



1863
913
997

XV - 1093

CARRO PORTABANDEJAS INCLUIDO

1863
913
1237

1863
913
997



ELÉCTRICO

	XV - 4093	XV - 1093
Dimensiones ext. (LxPxH)	913 x 1.237 x 1.863 mm	913 x 997 x 1.863 mm
Bandejas	20 GN 2/1	20 GN 1/1
Distancia entre bandejas	66 mm	66 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3N 3~ 220-240V 1~
Potencia eléctrica	46,7 kW	29,7 kW
Peso	285 kg	240 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	18.500 €	13.250 €

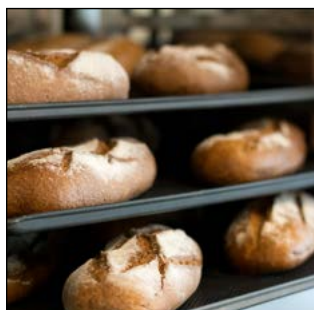
Bandejas no incluidas

SERIE CHEFLUX™ - MANUAL

BANDEJAS GN 1/1



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



XV - 893



XV - 513 G



	 XV - 893	 XV - 813 G	 XV - 593	 XV - 513 G
Dimensiones ext. (LxPxH)	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1464 mm	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Bandejas	12 GN 1/1	12 GN 1/1	7 GN 1/1	7 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3N~	220-240V 1N~	380-415V 3N~ 220-240V 3N~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	15,8 kW	1 kW	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal	-	20 kW	-	17,5 kW
Peso	124 kg	130 kg	86 kg	100 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	6.500 €	8.190 €	4.500 €	5.950 €

Bandejas no incluidas

Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio adicional 200 €.

SERIE CHEFLUX™ - MANUAL

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

Armario neutro



Para modelos: XV893/593/
813G/513G
Capacidad 7 GN 1/1
Dimensiones (LxPxH):
860 x 772 x 676 mm
Distancia entre bandejas 57 mm

XR 260
2.290 €

Armario neutro



Para modelos: XV393
Capacidad 7 GN 1/1
Dimensiones (LxPxH):
750 x 656 x 676 mm
Distancia entre bandejas 57 mm

XR 218
1.975 €

Stand alto



Para modelos: XV893/593/
813G/513G
Dimensiones (LxPxH):
842 x 665 x 692 mm

XR 168
640 €

Stand alto



Para modelos: XV393
Dimensiones (LxPxH):
732 x 546 x 692 mm

XR 118
575 €

Soportes laterales para stand



Para modelos: XR 168
Capacidad 7 GN 1/1
Distancia entre bandejas 60 mm

XR 727
195 €

Soportes laterales para stand



Para modelos: XR 118
Capacidad 7 GN 1/1
Distancia entre bandejas 60 mm

XR 717
175 €

Ruedas con freno



Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno.
Para modelos: XR 260/ XR 168

XUC 010
335 €

Kit primera instalación



Obligatorio para la correcta instalación de un solo horno. El kit incluye conexión escape hídrico y sifón (excluidos modelos 20 Gn 2/1 y 20 GN 1/1)

XUC 001
265 €

Ducha manual externa con detergente



Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores. Contiene una botella de SPRAY&Rinse.

XC208-SR
235 €

SPRAY&Rinse



Detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. 1 caja = 12 botellas 750 ml.

DB 1044
140 €



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

BANDEJAS GN 1/1



772
750
773

XV - 393

ELÉCTRICO

772
750
773

	XV - 393
Dimensiones ext. (LxPxH)	750 x 773 x 772 mm
Bandejas	5 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~
Potencia eléctrica	7,1 kW
Peso	67 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	3.375 €

Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio adicional 200 €.

Bandejas no incluidas

CARACTERÍSTICAS CHEFLUX™ - MANUAL

DOTACIÓN

● De serie ○ Opcional

MODALIDADES DE COCCIÓN

- Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C.
- Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C.
- Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C.

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro.
- Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire.

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción.
- Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de vapor.

QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES - SOLO HORNOS GAS

- Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31.
- Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor.
- Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución.

FUNCIONES AUXILIARES

- Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos).
- Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado.
- Funcionamiento constante «INF».

PUERTA PATENTADA

- Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes.
- Puerta reversible incluso después de la instalación (excluidos modelos 20 GN 2/1, 20 GN 1/1).
- Posiciones de apertura de la puerta 60°-120°-180°.

DETALLES TÉCNICOS

- Cámara de acero inoxidable AISI 304 alta resistencia con esquinas redondeadas para mejor higiene y limpieza.
- Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos.
- Perno manija de fibra de carbono de larga duración.
- Cristal interior de la puerta móvil para una limpieza fácil.
- Soportes de bandejas en lámina plegada en C.
- Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores.
- Limitador de temperatura de seguridad.



HORNOS UNOX

SERIE BAKERLUX SHOP.PRO™

DISEÑO MODERNO Y RENDIMIENTO ÚNICO.

Es la gama de hornos realizada para hornear productos de pastelería y panadería congelados en grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados.

Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.

Las versiones de 10, 6, 4 y 3 bandejas 600x400 son un punto de referencia para producciones de grandes cantidades, las versiones de 4 y 3 bandejas 460x330 se adaptan perfectamente incluso a tiendas u obradores que no tienen mucho espacio a su disposición. Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso. La posibilidad de elegir entre 4 diferentes versiones del panel de control multiplica las soluciones disponibles para que siempre puedas encontrar el BAKERLUX SHOP.Pro™ que mejor se adapta a tus exigencias.

RENDIMIENTOS DE COCCIÓN



7 minutos
Carga completa de
bacon crujiente



41 minutos
Carga completa de
pollo asado (1,3Kg)



14 minutos
Carga completa de
baguettes



10 minutos
Carga completa de
chuletas a la parrilla



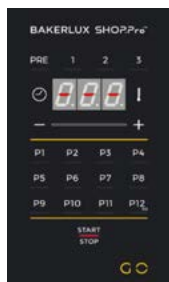
12 minutos
Carga completa de
filete de lubina (0,3Kg)



28 minutos
Carga completa de
patatas al vapor

PANEL DE CONTROL

VERSIÓN GO



La versión GO, son auténticos hornos de convección. Incansables, están diseñados para cocinar cruasanes congelados o para hornear pan precocido congelado. Son aptos para las necesidades típicas de cafeterías, bar de tapas, pequeños supermercados que no realizan cocciones delicadas o con humedad.

- 1/3** 3 pasos de horneado
- 50-260°C temperatura
- 99 programas
- Temporizador 0-INF

VERSIÓN LED



La versión LED, son la primera respuesta a la necesidad de tener un horno de convección fácil de usar pero que también permita añadir la humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida para llevar a cabo incluso las cocciones más delicadas y críticas, como, por ejemplo, pan congelado de grandes dimensiones o pastelería congelada con base de hojaldre.

- 1/3** 3 pasos de horneado
- 50-260°C temperatura
- Pre calentamiento
- 99 programas
- Temporizador 0-INF
- 2 veloc. de ventilación
- 0-20-40-60-80-100% humedad



TECNOLOGÍAS



AIR.Plus™

Garantiza una perfecta distribución del aire y el calor dentro de la cámara de cocción, para obtener resultados uniformes en cada punto de cada bandeja.



DRY.Plus™

Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.



STEAM.Plus™ (VERSIÓN LED)

Creación instantánea de humedad dentro de la cámara de cocción, desde una temperatura de 90° C hasta 260° C, para obtener excelentes resultados con cada cocción.

SERIE BAKERLUX SHOP.PRO™

BANDEJAS 600 X 400



OPTIMIZACIÓN DE ESPACIO



Apertura lateral. Máxima versatilidad y adaptabilidad.



Soportes laterales en forma de L.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



XEFR-10EU-ELRV



XEFR-06EU-EGRN



ELÉCTRICO

	XEFR-10EU-ELRV	XEFR-10EU-EGRN	XEFR-06EU-ELRV	XEFR-06EU-EGRN
Versión	LED - Camilla	GO - Camilla	LED - Vittoria	GO - Vittoria
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Bandejas	10 600 x 400	10 600 x 400	6 600 x 400	6 600 x 400
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potencia eléctrica	15,5 kW	15,5 kW	10,3 kW	10,3 kW
Peso	96 kg	96 kg	72 kg	72 kg
Tipo de apertura	Manual - Bisagra a la izq.	Manual - Bisagra a la izq.	Manual - Bisagra a la izq.	Manual - Bisagra a la izq.
P.V.P.	6.500 €	5.875 €	4.625 €	4.125 €

Personalización a consultar: Soportes laterales 8 bandejas 600x400 (modelo 10EU)/ 5 bandejas 600x400 (modelo 06EU) - Distancia entre las bandejas 94 mm - Apertura puerta de izquierda a derecha.

Bandejas no incluidas

HORNOS UNOX

SERIE BAKERLUX SHOP.PRO™

BANDEJAS 600 X 400



Puerta abatible. Rápida de usar y hecha con bisagras muy resistentes.



Burlete que garantiza un sellado hermético.



Cámara de cocción en acero inoxidable.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



500
800
811

XEFR-04EU-ELDV



425
800
811

XEFR-03EU-EGDN



ELÉCTRICO

500
800
811

500
800
811

425
800
811

425
800
811

	XEFR-04EU-ELDV	XEFR-04EU-EGDN	XEFR-03EU-ELDV	XEFR-03EU-EGDN
Versión	LED - Rossella	GO - Rossella	LED - Elena	GO - Elena
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Bandejas	4 600 x 400	4 600 x 400	3 600 x 400	3 600 x 400
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~		220-240V 1~	
Potencia eléctrica	6,9 kW	6,9 kW	3,5 kW	3,5 kW
Peso	57 kg	57 kg	46 kg	46 kg
Tipo de apertura	Manual - Abatible	Manual - Abatible	Manual - Abatible	Manual - Abatible
P.V.P.	3.090 €	2.790 €	2.415 €	2.250 €

Personalización a consultar (modelo 04EU): Soportes laterales 3 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 100 mm.
Bandejas no incluidas

SERIE BAKERLUX SHOP.PRO™

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

Fermentadora



Capacidad 10 600x400.
Dist. entre bandejas 68mm.
Dimensiones (LxPxH):
800 x 792 x 866 mm
Voltaje: 230V 1N~.
Pot. eléc.: 2,3kW. Frec. 50/60 Hz
Temperatura máx. 50 °C

XEKPT-10EU-C
1.800 €

Fermentadora



Capacidad 8 600x400.
Dist. entre bandejas 68mm.
Dimensiones (LxPxH):
800 x 792 x 866 mm
Voltaje: 230V 1N~.
Pot. eléc.: 1,2kW. Frec. 50/60 Hz
Temperatura máx. 50 °C

XEKPT-08EU-C
1.650 €

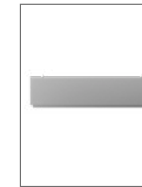
Campana Ventless



Dimensiones (LxPxH):
800 x 863 x 276 mm
Voltaje 220-240V 1N~
Pot. eléc.: 0,2kW. Frec. 50/60 Hz
Diámetro chimenea 121 mm
Cap. mín: 550 - 750 m³/h

XEKHT-HCEU
1.750 €

Campana Waterless



Dimensiones (LxPxH):
800 x 873 x 239 mm
Voltaje 220-240V 1N~
Pot. eléc.: 0,1kW. Frec. 50/60 Hz
Diámetro chimenea 121 mm

XEKHT-ACEU
1.665 €

Stand alto



Capacidad 8 600x400
Dimensiones (LxPxH):
782 x 675 x 738 mm
Dist. entre bandejas 60mm.

XEKRT-08EU-M
650 €

Stand medio



Capacidad 6 600x400
Dimensiones (LxPxH):
794 x 688 x 559 mm
Dist. entre bandejas 60mm.

XEKRT-06EU-M
615 €

Condensador de vapor



Dimensiones (LxPxH):
471 x 320 x 192 mm
Voltaje 230V 1N~
Pot. eléc.: 0,008kW.
Frec. 50/60 Hz

XEKCT-HCEM-M
760 €

Kit superposición hornos



Obligatorio para la correcta
instalación de un solo horno.
Compatible con columnas de
hornos con XEFT-04EU-* (inferior).

XWKQT-04EF-E
390 €

Stand para colocación en el suelo



Obligatorio para la colocación del
horno en el suelo.
Dimensiones (LxPxH):
794 x 688 x 150 mm
Peso: 4 kg

XWKRT-00EF-F
290 €

Patas para horno



Patas para la colocación del horno
sobre una mesa.
Kit completo 4 patas

XUC035
170 €

Tanque agua



Tanque de agua para horno colocado
sobre una mesa.
4 litros de capacidad.
Es necesario adquirir el kit bomba art.
XHC016.

XHC021
365 €

Tanque agua



Tanque de agua para horno
posicionado en un stand. 4l. de
capacidad.
Es necesario adquirir el kit bomba art.
XHC016.

XHC023
250 €

Patas regulables



Patas regulables para la colocación
de la fermentadora.
El kit contiene 4 patas.

XUC045
170 €

Ruedas con freno



Incluye 2 ruedas con freno, 2
ruedas sin freno y cadenas para
fijarlo en la pared.
Compatible con Stand, LIEVOX

XUC 012
335 €

Tanque agua



Tanque agua para horno colocado
sobre una fermentadora. 4 litros de
capacidad. Es necesaria la compra de
XUC012 o XUC045.

XHC024
365 €

Bomba alimentación agua



Permite utilizar humedad del horno
incluso cuando la conexión a la red
hídrica no está disponible. Para
instalación en columna necesaria
bomba para cada horno y/o LIEVOX.

XHC016
175 €

Ducha manual externa con detergente



Permite el lavado manual del horno
y el llenado de los contenedores.
Contiene una botella de SPRAY&Rinse.

XC 208-SR
235 €

Unox Pure



Sistema de filtración que elimina la
formación de cal. Permite filtrar hasta
7.000 l. de agua (los datos pueden variar
dependiendo de la dureza del agua).

XHC003
425 €

Refill Pure



Cartucho de recambio para el
sistema de filtración de resina PURE.

XHC004
300 €

HORNOS UNOX

SERIE BAKERLUX SHOP.PRO™

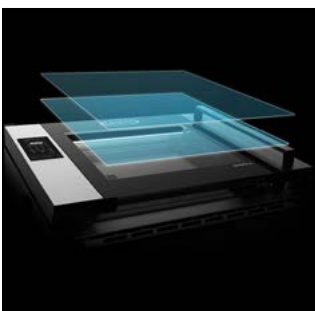
BANDEJAS 460 X 330



Puerta abatible. Rápida de usar y hecha con bisagras muy resistentes.



Soportes antivuelco para bandejas.



Doble cristal, con cámara de aire.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



500
600
669

XEFR-04HS-ELDV



425
600
669

XEFR-03HS-EGDN

 ELÉCTRICO

500
600
669

500
600
669

425
600
669

425
600
669

	XEFR-04HS-ELDV	XEFR-04HS-EGDN	XEFR-03HS-ELDV	XEFR-03HS-EGDN
Versión	LED - Arianna	GO - Arianna	LED - Stefania	GO - Stefania
Dimensiones ext. (LxPxH)	600 x 669 x 500 mm	600 x 669 x 500 mm	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 425 mm
Bandejas	4 460 x 330	4 460 x 330	3 460 x 330	3 460 x 330
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	220-240V 1~	220-240V 1~	220-240V 1~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW	3,5 kW	3 kW	3 kW
Peso	39 kg	39 kg	36 kg	36 kg
Tipo de apertura	Manual - Abatible	Manual - Abatible	Manual - Abatible	Manual - Abatible
P.V.P.	1.900 €	1.650 €	1.700 €	1.515 €

Incluye 4 bandejas TG 305.

Incluye 3 bandejas TG 305.

Personalización a consultar (modelo 04HS): Soportes laterales 3 bandejas 460x330 - Distancia entre las bandejas 100 mm.

CARACTERÍSTICAS BAKERLUX SHOP.PRO™

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

Fermentadora



Capacidad 8 460x330.
Dist. entre bandejas 68 mm.
Dimensiones (LxPxH):
600 x 711 x 750 mm
Voltaje: 230V 1N~.
Pot. eléc.: 1,2kW. Frec. 50/60 Hz
Temperatura máx. 50 °C

XEKPT-08HS-C
1.325 €

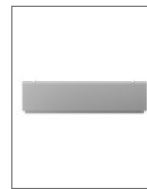
Campana Ventless



Dimensiones (LxPxH):
600 x 731 x 276 mm
Voltaje 220-240V 1N~
Pot. eléc.: 0,2kW. Frec. 50/60 Hz
Diámetro chimenea 121 mm
Cap. mín: 550 - 750 m³/h

XEKHT-HCHS
1.550 €

Campana Waterless



Dimensiones (LxPxH):
600 x 730 x 232 mm
Voltaje 220-240V 1N~
Pot. eléc.: 0,075kW. Frec. 50/60 Hz
Diámetro chimenea 30 mm

XEKHT-ACHS
1.450 €

Stand alto con soportes laterales



Capacidad 8 460x330
Dimensiones (LxPxH):
594 x 546 x 738 mm
Dist. entre bandejas 60mm.
Peso: 8 Kg.

XWKRT-08HS-H
650 €

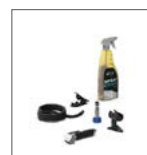
Stand intermedio con soportes laterales



Capacidad 6 460x330
Dimensiones (LxPxH):
594 x 546 x 559 mm
Dist. entre bandejas 60mm.
Peso: 6 Kg.

XWKRT-06HS-M
610 €

Ducha manual externa con detergente



Permite el lavado manual del horno
y el llenado de los contenedores.
Contiene una botella de SPRAY&Rinse.

XC 208-SR
235 €



DOTACIÓN

● De serie - No disponible

Led Go

MODALIDADES DE COCCIÓN

- Cocción a Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C.
- - Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48 °C a 260 °C.
- Temperatura máxima precalentamiento 260 °C.

PROGRAMACIÓN AUTOMÁTICA Y AVANZADA

- 3 Pasos de cocción.
- 12 PROGRAMAS RÁPIDOS.
- 99 PROGRAMAS.

TECNOLOGÍA UNOX INTELLIGENT COOKING

- - Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario.
- Tecnología AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha.
- - Tecnología STEAM.Plus: cocciones mixtas convección - humedad (20-40-60-80-100%).
- Tecnología DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción
- EFFICIENT.Power: De 60 a 260°C en 300 segundos.
- EFFICIENT.Power™: certificación ENERGY STAR.

SUPERPOSICIÓN

- - Tecnología MAXI.LINK: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.

Led Go

AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD

- Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral.
- Tecn. Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener dispersiones energéticas.

FUNCIONES AUXILIARES

- Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa.
- Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado.
- Funcionamiento continuo «INF».
- Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.
- Unidad de medida de la temperatura en °C o °F.

DETALLES TÉCNICOS

- Soportes de bandejas en lámina plegada en L (sólo para los modelos CAMILLA y VITTORIA).
- Soportes de bandejas en acero cromado (sólo para los modelos ELENA y ROSSELLA).
- Soportes de bandejas en acero cromado con antivuelco (sólo modelos STEFANIA y ARIANNA).
- Panel de control sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica (IPX4).
- Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores.
- Limitador térmico de seguridad.
- Cristal interno móvil de fácil limpieza. (Solo para modelos con puerta a bandera).
- Cristal interno de fácil limpieza. (Solo para modelos con puerta a basculante).

HORNOS UNOX

SERIE BAKERLUX MANUAL

EFICIENCIA Y SIMPLICIDAD

Están diseñados para profesionales que requieren de la más alta productividad en panadería y pastelería.

Hornos con control analógico, dirigidos a profesionales que requieren de un horno altamente productivo y sencillo.

Diseñados para ser el soporte ideal en los procesos más sencillos de panadería y pastelería y para cumplir con los requisitos de dorado de productos congelados y horneados.

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador.

Temperatura 80 - 260 °C. Convección y humedad a partir de 80°C.

Doble cristal e iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta.

RENDIMIENTOS DE COCCIÓN



22 minutos

6 piezas pizzas en bandeja



16 minutos

35 piezas de galletas de mantequilla



18 minutos

30 piezas de pan baguette doradas



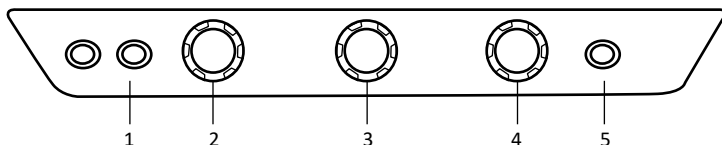
28 minutos

24 piezas moldes para bizcochos

PANEL DE CONTROL

Los mandos mecánicos son la combinación perfecta de rendimiento y simplicidad.

- 1 LED funcionamiento termostato temperatura.
- 2 Mando configuración tiempo de cocción.
- 3 Mando temperatura de cocción.
- 4 Mando entrada de humedad en cámara de cocción.
- 5 Botón activación velocidad disminuida.



BANDEJAS 600 X 400 - BIG



1863
913
997

XB 1083

CARRO PORTABANDEJAS INCLUIDO

772
750
773



ELÉCTRICO

	XB - 1083
Dimensiones ext. (LxPxH)	913 x 997 x 1.863 mm
Bandejas	16 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~
Potencia eléctrica	29,7 kW
Peso	243 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	13.250 €

Bandejas no incluidas

TECNOLOGÍAS



AIR.Plus™

Garantiza una perfecta distribución del aire y el calor dentro de la cámara de cocción, para obtener resultados uniformes en cada punto de cada bandeja.



DRY.Plus™

Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.



STEAM.Plus™

Crea instantáneamente humedad dentro de la cámara de cocción, desde una temperatura de 90° C hasta 260° C, para obtener excelentes resultados con cada cocción.

SERIE BAKERLUX SHOP.PRO™

BANDEJAS 600 X 400 - COUNTERTOP



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



Apertura lateral. Máxima versatilidad y adaptabilidad.



Apertura puerta 60°/120°/180°



1252
800
882

XB - 893



1444
860
882

XB - 613 G

1252
800
882

1465
860
882

932
860
882

1444
860
882

	XB - 893	XB - 813 G	XB - 693	XB - 613 G
Dimensiones ext. (LxPxH)	860 x 882 x 1.252 mm	860 x 882 x 1.465 mm	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1.144 mm
Bandejas	10 600 x 400	10 600 x 400	6 600 x 400	6 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3N~	220-240V 1N~	380-415V 3N~ 220-240V 3N~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	15,8 kW	1 kW	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal	-	20 kW	-	17,5 kW
Peso	118 kg	130 kg	86 kg	100 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	6.500 €	8.190 €	4.500 €	5.950 €

Bandejas no incluidas

Personalización a consultar: de soportes laterales del horno bajo solicitud

HORNOS UNOX

SERIE BAKERLUX MANUAL

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

COUNTERTOP 600 X 400

Fermentadora con control manual integrado



Capacidad 12 600x400.
Dist. entre bandejas 75 mm.
Dimensiones (LxPxH):
860 x 936 x 818 mm
Voltaje: 230V 1N~.
Pot. eléc.: 2kW. Frec. 50/60 Hz
Temperatura máx. 50 °C

XL413
2.475 €

Stand alto



Dimensiones (LxPxH):
842 x 665 x 692 mm
Peso: 11 kg
Compatible con: XB8* - XB6*

XR168
640 €

Ruedas con freno



Permiten agilizar la limpieza.
Incluye 2 ruedas con freno, 2
ruedas sin freno y cadenas para
fijarlo en la pared.

XUC010
335 €

Armario neutro



Capacidad 7 600x400.
Dist. entre bandejas 57mm.
Dimensiones (LxPxH):
860 x 772 x 676 mm
Peso: 25 Kg

XR258
2.290 €

Soportes laterales para stand



Capacidad: 7 600x400
Distancia entre bandejas 60 mm
Compatible con: XR168
Peso: 3Kg

XR727
195 €

BIG 600 X 400

Fermentadora con control manual integrado.



Capacidad: 16 600x400
Dist. entre bandejas 80mm.
Dimensiones (LxPxH):
866 x 950 x 1879 mm
Potencia eléctrica 2 kW
Temperatura máx. 50 °C

XL1003
4.890 €

Carro portabandejas



Capacidad: 16 600x400
Dimensiones (LxPxH):
743 x 643 x 1725 mm
Dist. entre bandejas 80mm.
Compatible con: XB1083 - XL1003

XCB1001
2.125 €

COMUNES

Kit primera instalación



Obligatorio para la correcta
instalación de un solo horno.

XUC001
265 €

Ducha manual externa con detergente



Permite el lavado manual del horno
y el llenado de los contenedores.
Contiene una botella de SPRAY&Rinse.

XC208-SR
235 €

SPRAY&Rinse



Detergente en spray para limpieza
manual de todo tipo de hornos.
1 caja = 12 botellas 750 ml.

DB 1044
160 €

CARACTERÍSTICAS BAKERLUX MANUAL

DOTACIÓN

- De serie

MODALIDADES DE COCCIÓN

- Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C.
- Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C.
- Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C.

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro.
- Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire, ajustable por usuario.

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción.
- Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de vapor.

QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES - SOLO HORNOS GAS

- Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31.
- Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor.
- Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución.

FUNCIONES AUXILIARES

- Tecnología Protec.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo
- Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado.
- Funcionamiento constante «INF».

PUERTA PATENTADA

- Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y alta durabilidad.
- Puerta reversible incluso después de la instalación (excluidos modelos 16 600x400).
- Posiciones de apertura de la puerta 60°-120°-180°.

DETALLES TÉCNICOS

- Cámara de acero inoxidable AISI 304 para mayor higiene y fácil limpieza.
- Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos.
- Perno manija de fibra de carbono de larga duración.
- Cristal interior de la puerta móvil para una limpieza fácil.
- Soportes de bandejas en forma de L de acero inoxidable.
- Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores.
- Limitador de temperatura de seguridad.



HORNOS UNOX

SERIE LINEMICRO - MANUAL

HORNEADO SENCILLO Y PERFECTO

Son hornos compactos diseñados como herramienta para los procesos de confitería y panadería más simples y para los productos de panadería congelados y pre-horneados.

Horno combinado con control analógico y cámara de cocción en acero.

Permite ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.

La tecnología AIR.Plus garantiza una cocción uniforme en todas las bandejas.

Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados.

TECNOLOGÍAS



AIR.Plus™

Garantiza una perfecta distribución del aire y el calor dentro de la cámara de cocción, para obtener resultados uniformes en cada punto de cada bandeja.



DRY.Plus™

Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



Iluminación por lámpara alógena



472
600
587

ANNA XF-023



472
800
707

DOMENICA XF-043

ELÉCTRICO

472
600
587

472
800
707

	ANNA XF-023	DOMENICA XF-043
Dimensiones ext. (LxPxH)	600 x 587 x 472 mm	800 x 707 x 472 mm
Bandejas	4 460 x 330	4 600 x 400
Distancia entre bandejas	75 mm	70 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	220-240 1~	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~
Potencia eléctrica	3 kW	5,3 kW
Peso	22 kg	44 kg
Tipo de apertura	Abatible (no micro)	Abatible (sí micro)
Inversión giro	No	Sí
Nº ventiladores	1	1
Humedad	No	No
P.V.P.	950 €	1.650 €

4 bandejas TG305 incluidas

Bandejas no incluidas

SERIE LINEMISS - MANUAL

ALTA PRODUCTIVIDAD

Hornos combinados, con control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados.

Perfectos para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados.

Gestión del tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Permite ajustar el tiempo y la temperatura de cocción. La tecnología AIR.Plus garantiza una cocción uniforme en todas las bandejas.

TECNOLOGÍAS



AIR.Plus™

Garantiza una perfecta distribución del aire y el calor dentro de la cámara de cocción, para obtener resultados uniformes en cada punto de cada bandeja.



DRY.Plus™

Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.



STEAM.Plus™

Crea instantáneamente humedad dentro de la cámara de cocción, desde una temperatura de 90° C hasta 260° C, para obtener excelentes resultados con cada cocción.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



429
600
774

ELENA XFT-183



509
800
774

ROSSELLA XFT-197

APERTURA LATERAL



ELÉCTRICO

429
600
774

509
800
774

509
800
774

	ELENA XFT-183	ROSSELLA XFT-193	ROSSELLA XFT-197
Dimensiones ext. (LxPxH)	600 x 774 x 429 mm	800 x 774 x 509 mm	800 x 774 x 509 mm
Bandejas	3 600 x 400	4 600 x 400	4 600 x 400
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	220-240 1~	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-2403 1~	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-2403 1~
Potencia eléctrica	3,3 kW	6,5 kW	6,5 kW
Peso	40 kg	49 kg	49 kg
Tipo de apertura	Abatible (sí micro)	Abatible (sí micro)	Lateral (sí micro)
Inversión giro	Sí	Sí	Sí
Nº ventiladores	1	2	2
Humedad	Sí	Sí	Sí
P.V.P.	1.765 €	2.200 €	2.365 €

Bandejas no incluidas

Puerta intercambiable bisagra derecha - 1.990€

CARACTERÍSTICAS LINEMICRO - LINEMISS

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

COMUNES 600X400

Ruedas con freno



Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared. Compatible con LIEVOX Stand

XR 623
230 €

Kit superposición hornos



Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

XC 646
275 €

Condensador de vapor



Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

XC 114
575 €

LINEMISS

Soportes laterales GN1/1 para hornos



Permite utilizar bandejas GN1/1 en lugar de 600x400.

XC 630
80 €

LIEVOX. Fermentadora con control manual integrado



Capacidad 8 600x400
Distancia entre bandejas 68 mm
Dimensiones (LxPxH):
800 x 759 x 774 mm
Potencia eléctrica 1,2 kW
Temperatura máx. 70 °C

XLT 193
1.650 €

Stand alto



Capacidad: 8 600x400
Distancia entre bandejas 70 mm
Dimensiones (LxPxH):
798 x 599 x 782 mm

XR190
705 €

DOTACIÓN

● De serie - No disponible

LINEMISS
LINEMISS
+ HUMEDAD
LINEMICRO

MODALIDADES DE COCCIÓN

- ● ● Cocción Convección con temperatura variable de 80 °C a 260 °C.
- ● - Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 90°C a 260 °C.

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- ● ● Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro. (modelo 600x400).
- ● ● Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro. (modelo 460x330).

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- ● ● Tecnología DRY.Plus: Extrae la humedad de la cámara de horneado.
- ● - Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de vapor.
- ● - Bomba que permite al horno utilizar agua de un recipiente (modelos 460x330).
- ● - Electroválvula que permite conectar el horno directamente a la red de agua (mod. 600x400).

FUNCIONES AUXILIARES

- - - Memoria de 99 programas horneado, compuesto por 3 pasos de horneado + precalentamiento.
- ● ● Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo.
- ● ● Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado.
- ● ● Funcionamiento constante «INF».

PUERTA PATENTADA

- - - Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y alta durabilidad.
- - - Puerta reversible incluso después de la instalación (excluidos modelos 16 600x400).
- - - Posiciones de apertura de la puerta 60°-120°-180°.
- ● ● Posiciones de acoplamiento de puertas a 87°.

DETALLES TÉCNICOS

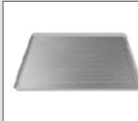
- ● ● Cámara de acero inoxidable AISI 304 para mayor higiene y fácil limpieza.
- ● ● Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos.
- ● ● Estructura de peso reducido y altas prestaciones con materiales innovadores.
- - - Sistema de autodiagnóstico.
- ● ● Limitador de temperatura de seguridad.

BANDEJAS

BANDEJAS 600 X 400

BAKING ESSENTIALS 600X400

FORO.BAKE



Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas. Altura 15 mm.

TG 410
50 €

FORO.BLACK



Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas. Altura 15 mm.

TG 430
72 €

FAKIRO



Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos. Altura 12 mm.

TG 440
225 €

BAGUETTE.GRID



Parrilla cromada ultra ligera 5 canales. Altura 27 mm.

GRP410
50 €

FORO.BAGUETTE



Bandeja en aluminio microperforada - 5 canales. Altura 34 mm.

TG 445
80 €

Carro portabandejas



Capacidad 18 600x400. Dimensiones (LxPxH): 726 x 495 x 1700 mm. Dist. entre bandejas 80 mm

XTB 0005
1.240 €

COOKING ESSENTIALS 600X400

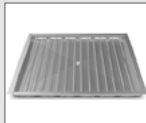
POLLO.BLACK



Parrilla en acero inoxidable antiadherente para 10 pollos enteros. Con recoge grasas. Altura 164 mm.

GRP 430
260 €

POLLO.GRILL



Bandeja en acero dotada de sistema recoge grasas y descarga central. Altura 27 mm.

GRP 425
190 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 600X400

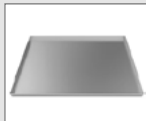
BAKE



Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas. Altura 15 mm.

TG 405
48 €

BAGUETTE.GRID



Bandeja en acero inoxidable. Altura 20 mm.

TG 450
120 €

BAKE.BLACK



Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Solo pedir en múltiplos de 2. Alt. 15 mm.

TG 460
65 €

CHROMO.GRID



Parrilla lisa cromada. Altura 8 mm.

GRP 405
35 €

BANDEJAS 460 X 330 - 342 X 242

BAKING ESSENTIALS 460X330

FORO.BAKE



Bandeja en aluminio microperforada. Solo pedir en múltiplos de 2 piezas. Alt. 10 mm.

TG 310
36 €

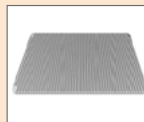
FORO.BLACK



Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo pedir en múltiplos de 2 piezas. Alt. 10 mm.

TG 330
48 €

FAKIRO



Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos. Alt. 12 mm.

TG 335
130 €

BAGUETTE.GRID



Parrilla cromada ultra ligera 4 canales. Altura 32 mm.

GRP 310
43 €

STEAM&FRY



Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor. Altura 30 mm.

GRP 350
140 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 460X330

BAKE



Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas. Altura 11 mm.

TG 305
28 €

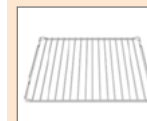
PAN.FRY



Bandeja esmaltada para fritos. Altura 20 mm.

TG 350
65 €

CHROMO.GRID



Parrilla lisa cromada. Altura 8.5 mm.

GRP 305
35 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 342X242

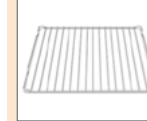
CHROMO.GRID



Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas. Altura 11 mm.

TG 205
29 €

CHROMO.GRID



Parrilla lisa cromada. Alt 8.5 mm.

GRP 205
29 €



LÍNEA
PROFESIONAL
PANADERÍA
PASTELERÍA





PLANETARIA
SM - SMART



AMASADORA
TUFF - TWINTECH



ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA
C1 - C2 - C3

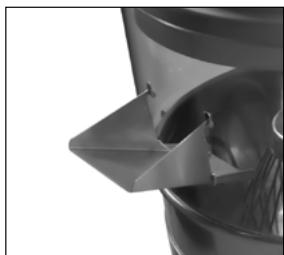


PLANETARIAS

LÍNEA SM

PRODUCTIVIDAD EN ESTADO PURO

- Máquinas de diseño atractivo, prácticas de usar.
- Perfecta para obradores y pastelerías, así como para heladerías y restaurantes.
- Estructura de acero pintado.
- Cuba de acero inoxidable.
- Velocidad variable.
- Cuba con manijas y banda de refuerzo.
- Protección de la cuba de policarbonato a prueba de golpes.
- Pies ajustables en acero inox.
- Temporizador.



Protección cuba de plástico AR transparente (ABS) que incluye ranura para incorporar mezcla



Panel de control intuitivo

ACCESORIOS INCLUIDOS



GANCHO



BATIDOR



ESPÁTULA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



660
430
520

SM 12

660
430
520

805
500
550

	SM 12	SM 20
Dimensiones ext. (LxPxH)	430 x 520 x 660 mm	500 x 550 x 805 mm
Peso neto	46 Kg	56 Kg
Capacidad cuba	12 Kg	20 Kg
Velocidad	Variable	Variable
Voltaje	220V ~ 1N	220V ~ 1N
Potencia eléctrica	0,37 kW	0,55 kW
P.V.P.	3.525 €	4.525 €

LÍNEA SMART

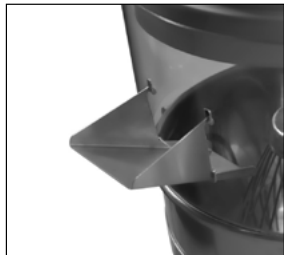
DISEÑO Y PRACTICIDAD

La línea de batidoras SMART ha sido creada para elaborar masas adecuadas para la producción de dulces de horno y productos de pastelería, pan y pizza.

Cada batidora dispone de cuba de acero inoxidable, una pala batidora, una espátula y un gancho de espiral.

Disponen de una palanca para subir y bajar la cuba (modelo Smart 60 L3V), y de una robusta protección de plástico transparente ABS, que permite controlar la masa durante todas sus fases y agilizar la posterior limpieza y desinfección de la batidora.

- Estructura de acero pintado.
- Cuba de acero inoxidable.
- Velocidad variable.



Protección cuba de plástico AR transparente (ABS) que incluye ranura para incorporar mezcla



Palanca para la subida y la bajada de la cuba (mod Smart 60 L3V)

ACCESORIOS INCLUIDOS



GANCHO



BATIDOR



ESPÁTULA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



1320
680
730

SMART 40 FV

VELOCIDAD VARIABLE



1600
960
1600

SMART 60 L3V

3 VELOCIDADES

1320
680
730

1320
680
730

1600
750
960

	SMART 30 FV	SMART 40 FV	SMART60 L3V
Dimensiones ext. (LxPxH)	680 x 730 x 1.320 mm	680 x 730 x 1.320 mm	750 x 960 x 1.600 mm
Peso neto	170 Kg	173 Kg	233 Kg
Capacidad cuba	30 Kg	40 Kg	60 Kg
Velocidad	Variable	Variable	3 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	1,1 kW	1,1 kW	0,6/1,1/1,5 kW
P.V.P.	8.315 €	8.975 €	12.750 €

AMASADORAS

LÍNEA TUFF

ALTA CALIDAD Y TECNOLOGÍA

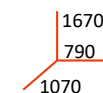
Las amasadoras con brazos de inmersión son máquinas que garantizan una elevada calidad del producto acabado, gracias al movimiento de los dos brazos que oxigenan la masa y reducen al mínimo el sobrecalentamiento de la misma.

Disponen de un sistema de funcionamiento tradicional con motor autofrenante y están disponibles para varias capacidades de masa.

- Estructura de acero barnizado sobre ruedas.
- Cubeta fija de acero inoxidable de gran espesor.
- Protección de AR transparente y acero.
- Brazos amasadores de acero inoxidable y parte superior de hierro fundido, uno de ellos es retráctil en altura para todos los modelos.
- Engranajes en baño de aceite y los ejes móviles están montados en rodamientos de bolas.
- Número de revoluciones por minuto:
 - Primera velocidad: 40 rpm.
 - Segunda velocidad: 60 rpm.



TUFF 55 2T



Panel de control



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

	TUFF 55 2T	TUFF 110 2T
Dimensiones ext. (LxPxH)	650 x 880 x 1.400 mm	790 x 1.070 x 1.670 mm
Peso neto	299 Kg	490 Kg
Capacidad masa	57 Kg	110 Kg
Volumen cuba	81 l	157 l
Diámetro cuba	550 mm	680 mm
Profundidad cuba	342 mm	430 mm
Velocidad	2 velocidades	2 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	1,5/2,2 kW	2/3,2 kW
P.V.P.	14.895 €	19.000 €

Con hidratación Europa 55% mín

LÍNEA TWINTECH

INNOVACIÓN Y PRODUCTIVIDAD

Amasadoras con brazos de inmersión patentada que presenta algunas importantes innovaciones respecto de la amasadora tradicional.

Garantiza una mayor eficiencia y respeto por el medio ambiente gracias a la ausencia de aceite en los engranajes. Dispone de engranajes de tecnopolímero que mejoran la duración y a la reducción del nivel de ruido.

- Estructura de acero barnizado sobre ruedas.
- Cubeta fija de acero inoxidable de gran espesor.
- Protección de AR transparente y acero.
- Motor autofrenante y órganos en movimiento sobre cojinetes de bola.
- Brazos amasadores de acero inoxidable y parte superior de hierro fundido, uno de ellos es retráctil en altura para TWINTECH 45 y TWINTECH 55 para facilitar las operaciones de extracción de la masa de la cubeta.
- Brazos de acero inoxidable y fijos para los modelos TWINTECH 30.
- 2 velocidades y 2 temporizadores digitales.
- Engranajes en baño de aceite y los ejes móviles están montados en rodamientos de bolas.
- Número de revoluciones por minuto:
 - Primera velocidad: 40 rpm.
 - Segunda velocidad: 60 rpm.



1230
700
760

TWINTECH 30 T



1330
700
870

TWINTECH 45 T



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



Brazo de inmersión ajustable y parte superior en hierro fundido (45 T - 55 T)



Brazo de inmersión en acero INOX (30 T)

1420
690
870

1230
700
760

1330
700
870

1400
700
880

	TWINTECH 60	TWINTECH 30T	TWINTECH 45T	TWINTECH 55T
Dimensiones ext. (LxPxH)	690 x 870 x 1.420 mm	700 x 760 x 1.230 mm	700 x 870 x 1.330 mm	700 x 880 x 1.400 mm
Peso neto	272 Kg	235 Kg	265 Kg	272 Kg
Capacidad masa	60 Kg	33 Kg	46 Kg	57 Kg
Volumen cuba	95 l	47 l	67 l	81 l
Diámetro cuba	550 mm	452 mm	540 mm	550 mm
Profundidad cuba	392 mm	302 mm	292 mm	342 mm
Velocidad	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	1,5/2,2 kW	1,1/1,6 kW	1,1/1,6 kW	1,1/1,6 kW
P.V.P.	10.975 €	9.725 €	11.300 €	12.900 €

Con hidratación Europa 60% mín

ARMARIOS FRÍO/CONGELACIÓN

ARMARIO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

MODELO C1

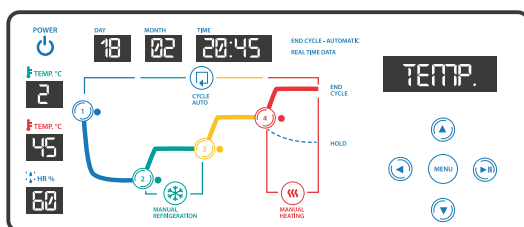
- Ciclos completamente automatizados a través de programas preestablecidos.
- El controlador electrónico con pantalla digital que gestiona temperatura, humedad y flujo de aire.
- Temporizador programable incorporado para programación de producción.
- Descongelación automática y evaporación del agua de descongelación por gas caliente.
- Patas telescópicas regulables en acero inoxidable (136/230 mm).
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Máx. estanterías niveladas de 40 bandejas pasteleras de 60x40 mm o 20 de 60x80 mm con paso de 70 mm.
- Flujo de aire indirecto para evitar la deshidratación de la masa, a través de conductos de ventilación laterales gemelos.
- Alta humedad relativa debido al humidificador de vapor caliente.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Estanterías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Rejillas y correderas en acero inoxidable AISI 441.
- Puerta con tirador empotrado, con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles como opción.
- Probado para funcionar en panaderías y pastelerías profesionales calientes (clase climática 4, temperatura ambiente 35°C y 55% HR).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Humidificador de vapor caliente para mantener una humedad relativa alta.
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Todos los ciclos pasan al modo de espera al final del ciclo.
- Serpentín evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.



C1

2260
830
1025

CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE



FASE	DESCRIPCIÓN	Temperatura Funcionamiento	Humedad Relativa
1	Enfriamiento	-15°C ... -20°C	-
2	Reposo	-5°C ... 5°C	< 80 %
3	Pre-Fermentación	5°C ... 18°C	70 ... 99 %
4	Fermentación	18°C ... 40°C	70 ... 99 %
HOLD	Conservación / Post-Fermentación (enfriamiento suave después de la fase 3 o 4)	0°C ... 5°C	< 80 %

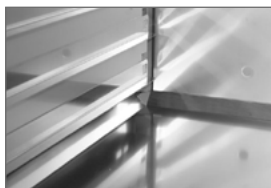
	C1
Dimensiones ext. (LxPxH)	830 x 1.025 x 2.260 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	624 x 874 x 1.550 mm
Capacidad (bruto)	845 l
Rango	- 20 °C a + 40 °C
Alimentación	220-240V/50Hz
Potencia absorbida	620 W / 3,60A
Potencia frigorífica	489 kW
Refrigerante	R455A
P.V.P.	11.650 €

ARMARIOS HELADERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

Los enfriadores y congeladores, mediante frío forzado, son excelentes para panaderías, pastelerías y heladerías medianas.

- Interior construido para bandejas EN 400 x 600 y 600 x 800.
- Se suministra con 20 guías reforzadas en forma de L.
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Diseño minimalista con componentes resistentes.
- Con control de temperatura, humedad y flujo de aire.
- Refrigerante R290 (libre de HCFC y CFC).
- Unidad de refrigeración monobloque con acceso frontal.
- Enfriamiento por tiro forzado.
- Serpentin evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.
- Ciclos de descongelación automática.
- Controlador electrónico con pantalla digital.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Gran capacidad de volumen bruto (850 L).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Guías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Puerta con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles (como opción).



Guías en L



Fácil acceso a componentes



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



2210
830
1025

C2



2210
830
1025

C3

2210
830
1025

2210
830
1025

	C2	C3
Dimensiones ext. (LxPxH)	830 x 1.025 x 2.210 mm	830 x 1.025 x 2.210 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	630 x 850 x 1.530 mm	630 x 850 x 1.530 mm
Capacidad	40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800	40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800
Rango	-12°C ... -21°C	+1°C ... +4°C
Alimentación	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
Potencia absorbida	0,79 kW / 3,8 A	0,79 kW / 3,8 A
Potencia frigorífica	(-25/+45°C) 0,84 kW	(-25/+45°C) 0,84 kW
Refrigerante	R290	R290
P.V.P.	6.325 €	5.675 €



REFRIGERACIÓN



VITRINAS

Vitrinas refrigeradas GN 1/1 - Vitrinas Calor Baño María GN 1/1 - Vitrinas barra



ABATIDORES

STAND



ARMARIOS ABATIDOR/CONGELADOR

Alto rendimiento y bajo consumo



ARMARIO POSITIVO / NEGATIVO

Para heladería , pastelería y heladería

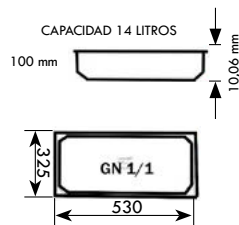
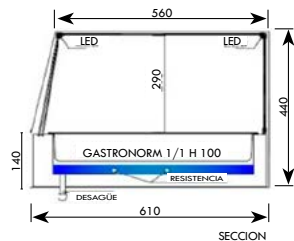
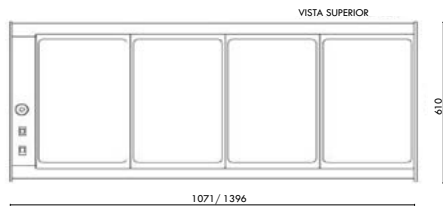
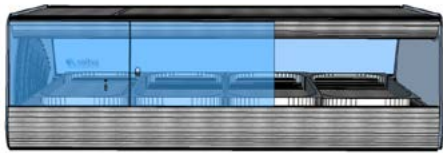


VITRINAS

VITRINA CALOR BAÑO MARÍA GN 1/1

CUBETAS GN 1/1 H100

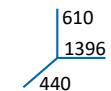
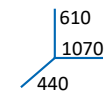
- Fabricada en acero inoxidable AISI- 304.
- Doble iluminación led en zona caliente.
- Puertas correderas de metracrilato.
- Disponible en 3-4 cubetas GN 1/1.
- Resistencia de calor en acero inoxidable de 10 mm.
- Temperatura de trabajo 20°C / 90°C.
- Preparada para utilizarla en baño maría.
- Desagüe incorporado.
- Cuba hermética para poder utilizar con agua asegurando uniformidad de temperatura.



CUBETAS INCLUIDAS



C11-3



	C11-3	C11-4
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.070 x 440 x 610 mm	1.396 x 440 x 610 mm
Cubetas	3	4
Pot. eléctrica / Voltaje	1 kW - 220V ~ 1N	1 kW - 220V ~ 1N
P.V.P.	1.360 €	1.540 €

Cubetas incluidas

VITRINA REFRIGERADA GN 1/1

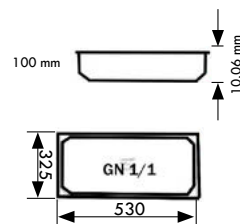
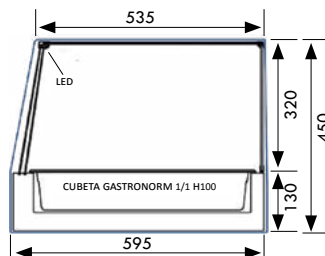
GRUPO A DISTANCIA CUBETAS GN 1/1 H100

- Fabricada en Acero Inoxidable AISI-304.
- Frío estático en la zona inferior y laterales de vitrina.
- Cristal recto.
- Temperatura +1/+5° C
- Unidad condensadora Remota protegida y conectada a la vitrina mediante tubo de 2m.
- Con carga de Gas R-134a incluida.
- Iluminación LED.
- Puertas correderas metacrilato.
- Cubetas GN 1/1 GN 1/4 GN 1/3 h100



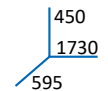
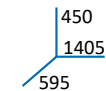
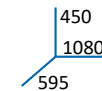
CUBETAS GN 1/1 H100
530 x 325 x 100

CUBETAS INCLUIDAS



FRGN 11-3 MD

MOTOR A DISTANCIA



	FRGN 11-3 MD	FRGN 11-4 MD	FRGN 11-5 MD
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.080 x 595 x 450 mm	1.405 x 595 x 450 mm	1.730 x 595 x 450 mm
Cubetas	3	4	5
Voltaje	220V ~ 1N	1 kW - 220V ~ 1N	1 kW - 220V ~ 1N
P.V.P.	1.780 €	1.975 €	2.290 €

Cubetas incluidas

Normas CE, fabricados en Europa.

VITRINAS

VITRINAS DE BARRA

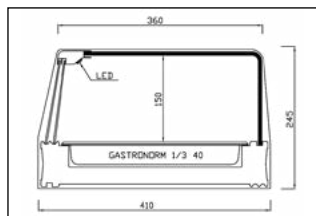
- Laterales en metacrilato.
- Puertas de corredera en metacrilato de 3 mm., guiadas sobre perfil sanitario para facilitar la limpieza.
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40 mm. (incluidas).
- Sistema de iluminación interior mediante tira LED impermeable (luz fría).
- Gas Refrigerante R-134a.
- Control de temperatura mediante termostato manual y termómetro digital.
- Temperatura de Trabajo +1° / +5° a 25° ambiente.

VT-SP (CRISTAL CURVO - RADIO 20°)

- Construidas con bandeja de acero inoxidable y perfiles de aluminio.
- Cristal curvado templado radio especial 20 grados.

VT-C (CRISTAL CURVO)

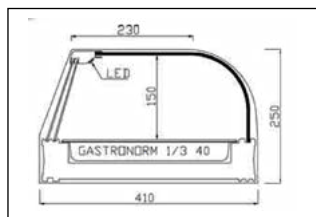
- Cristal curvo fijo de 5 mm.



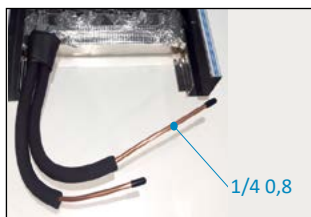
VT-SP: Medidas



VT-SP: Perfiles de aluminio.



VT-C: Medidas



Evaporador interior en cobre 1/4 espesor 0.8 mm. Sujeción a la base con cinta adhesiva de maya y tira de chapa Inox soldada con puntos.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



VT - SP 6

CRISTAL CURVO - RADIO 20°



VT-C 6

CRISTAL CURVO

245
1566
410

250
1566
410

245
1926
410

250
1926
410

	6 CUBETAS		8 CUBETAS	
	VT-SP 6	VT-C 6	VT-SP 8	VT-C 8
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.566 x 410 x 245 mm	1.566 x 410 x 250 mm	1.926 x 410 x 245 mm	1.926 x 410 x 250 mm
Temperatura trabajo	+1/+5°C	+1/+5°C	+1/+5°C	+1/+5°C
Voltaje	220V-240 ~ 1N	220V-240 ~ 1N	220V-240 ~ 1N	220V-240 ~ 1N
P.V.P.	1.675 €	1.400 €	1.905 €	1.565 €

Cubetas incluidas

VITRINAS DE BARRA

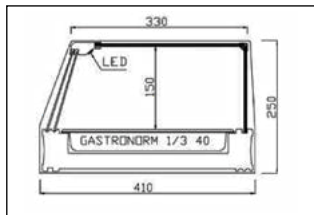
- Laterales en metacrilato.
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40 mm (incluidas).
- Gas Refrigerante R-134a.
- Control de temperatura mediante termostato manual y termómetro digital.
- Temperatura de Trabajo +1° / +5° a 25° ambiente.

VT-P (CRISTAL RECTO)

- Sistema de iluminación interior mediante tira LED impermeable (luz fría).
- Decoración cristal recto en negro.
- Puertas de corredera en metacrilato de 3 mm., con guías sobre perfil sanitario para facilitar la limpieza.

VT-2P -P (CRISTAL RECTO-DOBLE ALTURA)

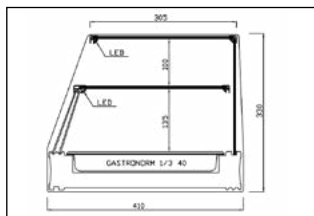
- Doble iluminación.
- Puertas de corredera en metacrilato hasta estante intermedio, guiadas sobre perfil sanitario para facilitar la limpieza.
- Cristal curvo/recto.



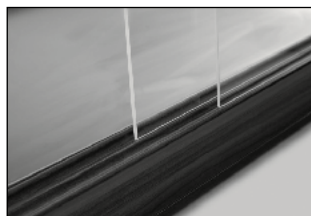
VT-P: Medidas



Control de temperatura mediante termostato electrónico digital.



VT-2P-P: Medidas



Perfil sanitario para una sencilla y correcta limpieza de las guías correderas.



VT - P 6
CRISTAL RECTO



VT-2P-P6
CRISTAL RECTO - DOBLE ALTURA

250
1566
410

330
1566
410

250
1926
410

330
1926
410

	6 CUBETAS		8 CUBETAS	
	VT-P 6	VT-2P-P 6	VT-P 8	VT-2P-P 8
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.566 x 410 x 250 mm	1.566 x 410 x 330 mm	1.926 x 410 x 250 mm	1.926 x 410 x 330 mm
Temperatura trabajo	+1/+5°C	+1/+5°C	+1/+5°C	+1/+5°C
Voltaje	220V-240 ~ 1N	220V-240 ~ 1N	220V-240 ~ 1N	220V-240 ~ 1N
P.V.P.	1.375 €	1.650 €	1.525 €	1.795 €

Cubetas incluidas

ABATIDORES TEMPERATURA

SERIE STAND

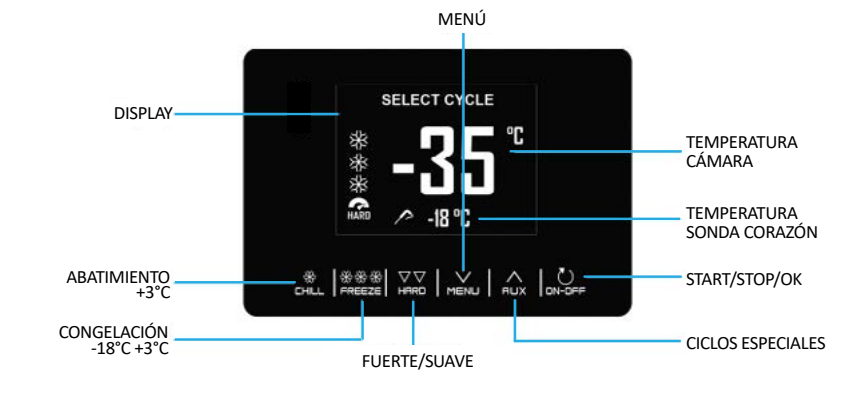
CONSERVAR ALIMENTOS DURANTE MÁS TIEMPO

Gracias a los ciclos de enfriamiento rápido y congelación, permite conservar cualquier tipo de alimento, crudo o cocinado, sin alterar sus características y propiedades organolépticas, reduciendo drásticamente el crecimiento microbiano y la proliferación bacteriana.

- Controlador con pantalla gráfica en color de 2,8", teclas capacitivas y panel frontal IP65 con superficie continua.
- Construcción monocasco.
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Junta de la puerta resistente a las temperaturas mínimas alcanzadas.
- Perfiles de armarios y puertas resistentes a temperaturas mínimas.
- Compartimento técnico bajo el armario.
- Unidad condensadora situada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte posterior, refrigerada por aire.
- Soporte de bandejas de acero inoxidable AISI 304, adecuado para alojar bandejas GN 1/1 y EN60x40. Estructura fácilmente desmontable para operaciones de limpieza.
- Célula interna con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Evaporador con protección contra la oxidación por cataforesis.
- Bisagra de la puerta del lado izquierdo.
- Perímetro de la puerta calefactado para evitar la formación de escarcha.
- Refrigerante ecológico.

PANTALLA TÁCTIL

Fácil de usar, navegación sencilla e intuitiva.



1192
715
695

ABATIDOR 7 STAND



PROGRAMAS

- Abatimiento y congelación.
- Higienización automática de pescado.
- Endurecimiento del helado.
- Descongelación por ventilación forzada.
- Preenfriamiento.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda de núcleo.
- Soporte de bandejas de acero inox AISI 304.
- Pies de acero Inox regulables en altura.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Kit de ruedecillas.
- Puerta con bisagra en el lado derecho.
- Controle y guarde los datos HACCP en la nube. (opcional con kit de conexión bluetooth o wifi).

SERIE STAND

FUNCIONES

- Gráficos de controlador sencillos e intuitivos.
- Posibilidad de elegir entre ciclos preestablecidos de fábrica o ciclos manuales.
- Retención automática al final del ciclo.
- Señales acústicas.
- Controle y guarde los datos HACCP en la nube. (opc. con kit bluetooth o wifi).
- **Ciclos de sonda:** la temperatura de la sonda central controla el ciclo garantizando la precisión.
- **Ciclos de tiempo:** la duración establecida controla el ciclo.
- **Ciclos preestablecidos por receta:** para los ciclos de enfriamiento rápido y congelación de choque, es posible elegir parámetros preestablecidos en función del tipo de producto a tratar.
- **Ciclos suaves y duros:** posibilidad de elegir entre ciclos suaves o duros de enfriamiento rápido o congelación de choque.



ABATIDOR 3 STAND



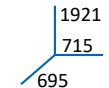
ABATIDOR 5 STAND



ABATIDOR 10 STAND



ABATIDOR 15 STAND



	ABATIDOR 3 STAND	ABATIDOR 5 STAND	ABATIDOR 7 STAND	ABATIDOR 10 STAND	ABATIDOR 15 STAND
Dimensiones ext. (LxPxH)	715 x 695 x 882 mm	715 x 695 x 947 mm	715 x 695 x 1.192 mm	715 x 695 x 1.412 mm	715 x 695 x 1.921 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	615 x 417 x 305 mm	615 x 417 x 405 mm	615 x 417 x 555 mm	615 x 417 x 775 mm	615 x 417 x 1.140 mm
Capacidad	3 GN 1/1 h20-h40-h65	5 GN 1/1 h20-h40-h65	7 GN 1/1 h20-h40-h65	10 GN 1/1 h20-h40-h65	15 GN 1/1 h20-h40-h65
Capacidad enfriamiento	1,02 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	1,38 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	2,41 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	2,41 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	1,62 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)
Condensación	Aire	Aire	Aire	Aire	Aire
Alimentación	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz
Consumo máx. enfriamiento	0,69 kW	0,87 kW	1,43 kW	1,53 kW	1,96 kW
Abatimiento (+90°C,+3°C)	12 Kg	18 Kg	25 Kg	32 Kg	40 Kg
Congelación (+90°C,-18°C)	8 Kg	12 Kg	18 Kg	22 Kg	28 Kg
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	4.050 €	4.600 €	5.150 €	6.425 €	9.375 €

ABATIDORES TEMPERATURA

SERIE - 20 ROLLOUT









ALTO RENDIMIENTO Y BAJO CONSUMO

El enfriamiento rápido y la congelación permiten preparar antes los platos y las materias primas, lo que puede aumentar la rapidez del servicio hasta en un 70%.

Reduce la temperatura central de los alimentos hasta +3°C, minimizando la permanencia de los alimentos en el rango máximo de crecimiento bacteriano (+60°C a +10°C). Gracias a su rapidez, prolonga la vida de los alimentos y garantiza la máxima salubridad y seguridad.

- Controlador con pantalla táctil adaptativa de 7
- Construcción monocasco.
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304.
- Junta de la puerta resistente a las temperaturas mínimas alcanzadas.
- Perfiles de armarios y puertas resistentes a temperaturas mínimas.
- Compartimento técnico encima de la celda.
- Unidad condensadora situada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte trasera.
- Cuadro eléctrico situado en el compartimento detrás del controlador que se puede abrir fácilmente para inspecciones técnicas.
- Célula interna con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Evaporador con protección contra la oxidación por cataforesis.
- Bisagra de la puerta del lado izquierdo.
- Perímetro de la puerta calefactado para evitar la formación de escarcha.
- Enfriador rápido tipo Roll-out para carros de bandejas **GN1/1** o EN 60x40.
- Adaptado para carro 20 GN 1/1, Rational, Convotherm y Giorik. (consultar)

PROGRAMAS

 Abatimiento y congelación.	 Descongelación por gas caliente.
 Higienización automática de pescado.	 Preenfriamiento.
 Endurecimiento del helado.	 Enfriamiento de botellas.
 Secado del armario.	 Desinfección de la cámara.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda de núcleo múltiple.
- Purga interna de condensados.
- Unidad condensadora por aire.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Generador de ozono para higienización.
- Predisposición para 4 sondas de núcleo.
- Sonda de núcleo opcional.
- Bandeja de recogida de condensados.



ECOENERGY



2295
1210
1088

ABATIDOR 20 ROLLOUT

2295
1210
1088

	ABATIDOR 20 ROLLOUT
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.210 x 1.088 x 2.295 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	690 x 815 x 1.545 mm
Capacidad	Carro portabandejas GN 1/1* - EN 60x40
Capacidad enfriamiento	8,98 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)
Condensación	Aire autónomo
Alimentación	380-420/3N/50Hz
Consumo máx. enfriamiento	5,47 kW
Abatimiento (+90°C,+3°C)	100 Kg
Congelación (+90°C,-18°C)	78 Kg
Refrigerante	R452A
P.V.P.	29.800 €

* Adaptado para carro: 20 GN 1/1 Rational, Convotherm y Giorik



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

SERIE ABAT

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

- Enfriamiento rápido: Abatimiento de +90°C a +3°C con sonda de aguja o temporizado.
- Congelación rápida: Congelación rápida de +90°C a -18°C con sonda de aguja o temporizada.
- Preenfriamiento: Lleva la cámara a la temperatura ideal para ciclos de enfriamiento o congelación, antes de insertar el producto caliente.
- Ciclo continuo: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclo de helado: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclos duros y suaves: posibilidad de elegir el ciclo según el tipo de producto.
- Sonda: sonda de núcleo incluida.
- Flujo de aire indirecto: Circulación de aire indirecto sobre los productos.
- APCC: Para almacenar datos y alarmas según la normativa HACCP.
- AISI 304: Totalmente construido en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Puerta con cierre automático.
- Cataforesis: Evaporadores con tratamiento de cataforesis.

OPCIONAL

- Refrigeración por agua.
- Tensiones especiales.
- Unidad condensadora remota.
- Cambiar puerta
- Rejilla EN 600 x 400 (mod. Abat 20)
- Juego de ruedas (mod. Abat 20)



Heladería



Panadería



Pastelería



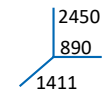
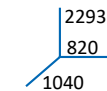
Catering



ABAT-20



ABAT-20 CARRO



	ABAT-20	ABAT-20 CARRO
Dimensiones ext. (LxPxH)	820 x 1.040 x 2.293 mm	890 x 1.411 x 2.450 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	680 x 620 x 1.540 mm	650 x 840 x 1.900 mm
Capacidad	20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400	1 carro 20 bandejas GN 2/1 - EN 600x800 1 carro 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400
Cap. Abatimiento (+90°C,+3°C)	75 Kg	100 Kg
Cap. Congelación (+90°C,-18°C)	45 Kg	70 Kg
Alimentación	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Potencia absorbida	3,8 kW / 8,8 A	5,9 kW / 11,7 A
Potencia frigorífica	(-10/+45°C) 5,27 kW · (-40/+45°C) 1,14 kW	(-10/+45°C) 7,7 kW · (-40/+45°C) 1,7 kW
Refrigerante	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)
P.V.P.	18.275 €	22.500 €

ARMARIOS

ABATIDORES TEMPERATURA - SERIE ABAT-DIST

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

- Enfriamiento rápido: Abatimiento de +90°C a +3°C con sonda de aguja o temporizado.
- Congelación rápida: Congelación rápida de +90°C a -18°C con sonda de aguja o temporizada.
- Preenfriamiento: Lleva la cámara a la temperatura ideal para ciclos de enfriamiento o congelación, antes de insertar el producto caliente.
- Ciclo continuo: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclo de helado: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclos duros y suaves: posibilidad de elegir el ciclo según el tipo de producto.
- Sonda: sonda de núcleo incluida.
- Flujo de aire indirecto: Circulación de aire indirecto sobre los productos.
- APCC: Para almacenar datos y alarmas según la normativa HACCP.
- AISI 304: Totalmente construido en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Puerta con cierre automático.
- Cataforesis: Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Unidad condensadora remota (máx. 5m, incluida).



ABAT-20 DIST



ABAT-40 DIST

2220
1000
1050

2180
1600
1243

OPCIONAL

- Refrigeración por agua.
- Tensiones especiales.



Heladería



Panadería



Pastelería



Catering

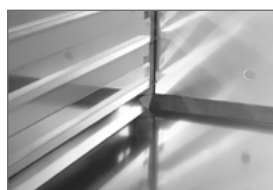
	ABAT-20 DIST	ABAT-40 DIST
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.000 x 1.050 x 2.220 mm	1.600 x 1.243 x 2.180 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	450 x 724 x 1.900 mm	800 x 960 x 1.960 mm
Capacidad	1 carro 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400	1 carro 20 bandejas GN 2/1 - EN 600x800 2 carros 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400
Cap. Abatimiento (+90°C,+3°C)	100 Kg	180 Kg
Cap. Congelación (+90°C,-18°C)	70 Kg	145 Kg
Alimentación	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Puerta (LxH)	550 x 1.900 mm	880 x 1.830 mm
Refrigerante	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)
P.V.P.	29.550 €	41.175 €

ARMARIOS HELADERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

Los enfriadores y congeladores, mediante frío forzado, son excelentes para panaderías, pastelerías y heladerías medianas.

- Interior construido para bandejas EN 400 x 600 y 600 x 800.
- Se suministra con 20 guías reforzadas en forma de L.
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Diseño minimalista con componentes resistentes.
- Con control de temperatura, humedad y flujo de aire.
- Refrigerante R290 (libre de HCFC y CFC).
- Unidad de refrigeración monobloque con acceso frontal.
- Enfriamiento por tiro forzado.
- Serpentin evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.
- Ciclos de descongelación automática.
- Controlador electrónico con pantalla digital.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Gran capacidad de volumen bruto (850 L).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Guías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Puerta con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles (como opción).



Guías en L



Fácil acceso a componentes



2210
830
1025

C2



2210
830
1025

C3

2210
830
1025

2210
830
1025

	C2	C3
Dimensiones ext. (LxPxH)	830 x 1.025 x 2.210 mm	830 x 1.025 x 2.210 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	630 x 850 x 1.530 mm	630 x 850 x 1.530 mm
Capacidad	40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800	40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800
Rango	-12°C ... -21°C	+1°C ... +4°C
Alimentación	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
Potencia absorbida	0,79 kW / 3,8 A	0,79 kW / 3,8 A
Potencia frigorífica	(-25/+45°C) 0,84 kW	(-25/+45°C) 0,84 kW
Refrigerante	R290	R290
P.V.P.	6.325 €	5.675 €



**MAQUINARIA
AUXILIAR**



CORTADORA DE FIAMBRES



LIMPIADORAS MEJILLONES Y PELADORAS DE PATATAS



RALLADORES Y PICADORES DE CARNE



RALLADORES DE QUESO



CUTTER DE VERDURAS



MAQUINARIA AUXILIAR

CORTADORA DE FIAMBRE

- Cortadoras a gravedad.
- Cortadora de embutidos eléctrica en aluminio fundido en matriz única y anodizado.
- Diseño funcional combinado con el uso de los mejores materiales disponibles en la actualidad.
- Carro inclinado.
- Todas las paredes en contacto con la comida (carro, vela, cubre lama...) son de aluminio anodizado, un material que asegura una higiene alimentaria total.
- Cuchilla Raspe.



CORT 250



Posibilidad de ajuste plato cuchilla



FABRICACIÓN
100% EUROPEA



Afilador



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



	CORT 250	CORT 300
Dimensiones ext. (LxPxH)	640 x 400 x 410 mm	700 x 510 x 500 mm
Díámetro hoja	250 mm	300 mm
Tamaño plato	200 x 205 mm	265 x 265 mm
Afilador	Fijo	Fijo
Motor	0,21 CV - 230 V - 154W	0,25 CV - 230 V - 187W
Regulador de corte	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Corte efectivo	245 x 170 mm	260x230 / 285x230 mm
P.V.P.	675 €	1.250 €

LIMPIADOR DE MEJILLONES

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Motor asíncrono ventilado de producción nacional.
- Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas.
- Electroválvula electrónica para entrada de agua.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa de plástico transparente irrompible.
- Cajón del filtro de escape de serie (excepto modelo LPM5).
- Controles digitales visibles y prácticos.
- Aparatos eléctricos externos protegidos por una caja de plástico aislada.
- Temporizador digital multifunción.
- Pulsador manual para descarga del producto.
- Colector de descarga de suelo o pared.
- Transmisión por correa.
- Patentado exclusivo placa procesadora de mejillones.



Paredes abrasivas de fácil reemplazo



FABRICACIÓN
100% EUROPEA



Interior amplio



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



	LPM 5 KG	LPM 10 KG	LPM 18 KG
Dimensiones ext. (LxPxH)	530 x 520 x 520 mm	530 x 660 x 850 mm	530 x 660 x 950 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	0,35 Kw - 0,50 Hp	0,35 Kw - 0,50 Hp	0,65 Kw - 0,90 Hp
Carga máx./ Produc.hora	5 kg / 75 Kg	10 kg / 150 Kg	18 kg / 250 Kg
Descarga inferior	-	40 Ø mm	40 Ø mm
Descarga lateral	50 Ø mm	50 Ø mm	50 Ø mm
Tiempo ciclo limpieza	90-120 seg.	120-150 seg.	150-180 seg.
Revoluciones pelador	45 rpm	180 rpm	180 rpm
P.V.P.	2.850 €	3.350 €	3.525 €

MAQUINARIA AUXILIAR

PELADOR DE PATATAS

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Motor asíncrono ventilado de producción nacional.
- Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas.
- Electroválvula electrónica para entrada de agua.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa de plástico transparente irrompible.
- Cajón del filtro de escape de serie (excepto modelo PLP5).
- Controles digitales visibles y prácticos.
- Aparatos eléctricos externos protegidos por una caja de plástico aislada.
- Temporizador digital multifunción.
- Pulsador manual para descarga del producto.
- Colector de descarga de suelo o pared.
- Transmisión por correa.



PLP 5 KG



PLP 10 KG



Tapa de plástico, máxima visibilidad.



FABRICACIÓN
100% EUROPEA



Producto pelado.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



PLP 5 KG



PLP 10 KG



PLP 18 KG

	PLP 5 KG	PLP 10 KG	PLP 18 KG
Dimensiones ext. (LxPxH)	530 x 520 x 520 mm	530 x 660 x 850 mm	530 x 660 x 950 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	0,37 Kw - 0,50 Hp	0,55 Kw - 0,75 Hp	0,90 Kw - 1,20 Hp
Carga máx./ Produc.hora	5 kg / 150 Kg	10 kg / 300 Kg	18 kg / 500 Kg
Descarga inferior	-	40 Ø mm	40 Ø mm
Descarga lateral	50 Ø mm	50 Ø mm	50 Ø mm
Tiempo ciclo limpieza	60-90 seg.	90-120 seg.	120-150 seg.
Revoluciones pelador	270 rpm	320 rpm	320 rpm
P.V.P.	2.465 €	3.285 €	3.475 €

PICADORAS DE CARNE

- Maquinaria para uso profesional.
- Construido en aleación de aluminio fundido a presión y pulido.
- Elegante banda de acero inoxidable en la carcasa del motor.
- Engranajes helicoidales en acero templado en baño de aceite.
- Motor asíncrono ventilado con protección térmica.
- Grupo picador de carne: Hierro fundido.
- Matrices autoafilantes en acero inoxidable de serie.
- Tolla y plato colector en acero inoxidable.
- Mortero en ABS.
- Controles de 24 voltios.
- Set para embutir (bajo pedido).
- Marcha atrás (bajo pedido).



510
240
440

TS - 22



440
220
370

TS - 12



FABRICACIÓN
100% EUROPEA



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



510
240
440

440
220
370

	TS-22	TS-12
Dimensiones ext. (LxPxH)	240 x 440 x 510 mm	220 x 370 x 440 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	1,10 Kw - 1,5 Hp	0,75 Kw - 1 Hp
Producción-hora	300 Kg	150 kg / 200 Kg
Boca inserción de carne	52 Ø mm	52 Ø mm
Puerto de salida	82 Ø mm	70 Ø mm
Placa suministrada	6 Ø mm	6 Ø mm
Revoluciones del sinfín	140 rpm	200 rpm
P.V.P.	1.345 €	1.105 €

MAQUINARIA AUXILIAR

RALLADORES Y PICADORES DE CARNE

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura en chapa de acero inoxidable AISI 304.
- Sistema reductor de engranajes helicoidales en baño de aceite.
- Motor asíncrono de producción nacional.
- Protección térmica.
- Grupo picador de carne: hierro fundido.
- Matrices autoafilantes en acero inoxidable de serie.
- Tolva y plato recogedor de producto en acero inoxidable.
- Rodillo de acero con tratamiento de niquelado electrolítico.
- Rodillo de acero inoxidable AISI 304 disponible.
- Quesero de acero inoxidable.
- Rejilla protectora en la boca de descarga del rallador de acero inoxidable.
- Microinterruptor de protección al rallador.
- Mano de ABS.
- Controles de 24 voltios.
- Disponible con marcha atrás (bajo pedido).



TGI-12



FABRICACIÓN
100% EUROPEA



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



	TGI -12
Dimensiones ext. (LxPxH)	220 x 590 x 440 mm
Tensión	230V / 50 Hz
Potencia	0,75 Kw - 1 Hp
Produc. hora rallador/picadora	50/200 Kg
Boca rallador	140 x 80 mm
Salida picadora	70 Ø mm
Placa suministrada	6 Ø mm
Revoluciones rallador/picadora	1.400/200 rpm
P.V.P.	1.780 €

RALLADORES DE QUESO

AD-102

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura robusta en chapa de acero inoxidable 304.
- Reductor de engranajes helicoidales en baño de aceite.
- Motor asíncrono robusto de producción nacional.
- Protección térmica.
- Puerta de escape en ABS con microinterruptor de protección.
- Cono cortante de mozzarella de acero inoxidable.
- Varios tamaños de conos disponibles.
- Tolva y plato recolector en acero inoxidable.
- Mortero en ABS.
- Controles de 24 voltios.

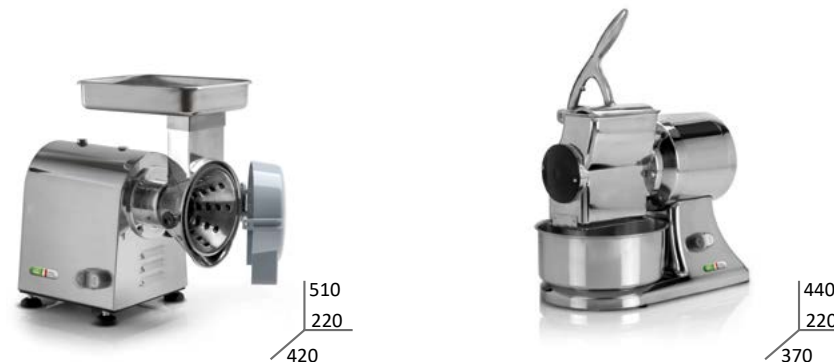
COMPLEMENTOS AD-102



AD-107

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura de aluminio fundido a presión pulido.
- Banda de acero inoxidable pulido en la carcasa del motor.
- Motor asíncrono ventilado de gran potencia y durabilidad
- Protección térmica para el motor.
- Freno del motor.
- Microinterruptor mecánico en la apertura de la carga del rallador.
- Rodillo rallador de acero con tratamiento certificado.
- Rejilla de protección de escape de acero.
- Rejilla para evitar el contacto con las partes móviles.

INCLUIDO AD-107



	AD-102	AD-107
Dimensiones ext. (LxPxH)	220 x 420 x 440 mm	220 x 380 x 380 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	0,75 Kw - 1 Hp	0,75 Kw - 1 Hp
Producción-hora	50 Kg	70 Kg
Revoluciones motor	1400 rpm	1400 rpm
Boca rallador	-	140 x 80 mm
Rodillo rallador perforado	-	140 x 70 mm
P.V.P.	1.405 €	1.125 €

MAQUINARIA AUXILIAR

CUTTER DE VERDURAS Y PATATAS

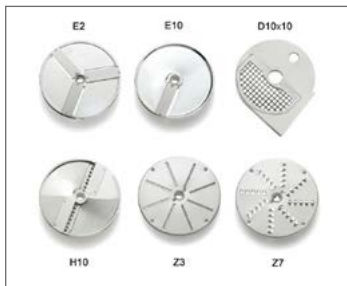
- Maquinaria para uso profesional
- Amplia gama de discos desde los más sencillos hasta los más creativos. (mod. CVP-4006D)
- Cambio de disco rápido y sencillo.
- Casco de acero inoxidable 304.
- Tapa y bandeja de corte de acero inoxidable fácilmente extraíbles para una limpieza más sencilla y profunda.
- Boca de drenaje inclinada para una mayor productividad.
- Mango ergonómico con función start/stop y bloqueo en posición de carga.
- Todas las piezas en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable o plástico apto para uso alimentario.
- Teclado digital con indicaciones luminosas LED.
- Control de pulsos para mayor productividad corte de precisión.
- Motor potente y ventilado apto para uso intensivo.
- Transmisión por correa.
- Microinterruptor de protección.
- Cierre de base.
- Mortero de ABS.
- Fácil de desmontar y limpiar.



530
280
490

CVP-400-SD

ACCESORIOS CVP-400-6D



FABRICACIÓN
100% EUROPEA



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



Optimización de limpieza de componentes, gracias a las piezas desmontables de fácil extracción.









530
280
490

530
280
490

	CVP-400-SD	CVP-400-6D
Dimensiones ext. (LxPxH)	280 x 490 x 530 mm	280 x 490 x 530 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	0,58 Kw - 0,8 Hp	0,58 Kw - 0,8 Hp
Produc. hora rallador/picadora	250-450 Kg	250-450 Kg
Discos	No	E2 - E10 - D10x10 - B10 - Z3 - Z7
P.V.P.	2.035 €	2.750 €

ACCESORIOS

DISCOS DE CORTE

	<p>Serie X</p> <p>Discos de corte ajustable de 1 a 8 mm.</p> <p>Modelo: X</p>	<p>PVP</p> <p>350 €/u</p>		<p>Serie S</p> <p>Discos para cortar rodajas delicadas.</p> <p>Modelos: S1 - S2</p>	<p>PVP</p> <p>150 €/u</p>
	<p>Serie E</p> <p>Discos para cortar rodajas delicadas.</p> <p>Modelos: E1 - E2 - E3 - E4 - E5 - E6 - E8 - E10 - E14</p>	<p>PVP</p> <p>150 €/u</p>		<p>Serie H</p> <p>Discos para cortar tiras curvas</p> <p>Modelo: H4 - H6 - H8 - H10</p>	<p>PVP</p> <p>195 €/u</p>
	<p>Serie D</p> <p>Discos de corte en cubitos. Requiere de disco E.</p> <p>Modelos: D 8x8 mm - D 10x10 mm D 12x12 mm - D 16x16 mm - D 20x20 mm</p>	<p>PVP</p> <p>215 €/u</p>		<p>Serie Z</p> <p>Discos para rallar.</p> <p>Modelos: Z2 - Z3 - Z4 - Z7</p>	<p>PVP</p> <p>115 €/u</p>
	<p>Serie B</p> <p>Discos de corte en tiras rectas. Requiere de disco E.</p> <p>Modelos: B6 - B8 - B10</p>	<p>PVP</p> <p>195 €/u</p>		<p>Serie V</p> <p>Discos de rejilla adecuados para queso y pan.</p> <p>Modelo: V</p>	<p>PVP</p> <p>115 €/u</p>



ENVASADORAS



ENVASADORAS AL VACÍO
Essential - Ermetika - Sprint - Superior



ENVASADORAS AL VACÍO

CARACTERÍSTICAS

Gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital.
Cuba en AISI 430+ Duraplast.

Ideadas para el sector de la restauración, tienen cámaras de vacío con ángulos redondeados y barras de sellado extraíbles. Estas características hacen que la limpieza interior sea muy sencilla, al igual que la electrónica.

- Con 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.
- Regulación independiente y precisa de nivel de vacío.
- Gran rendimiento.
- Detención forzada del ciclo de trabajo.
- Sellado rápido: por membrana.
- Apertura de 90°, fácil acceso.
- Barra de sellado extraíble para facilitar la limpieza de la cámara.
- Conexión para la manguera gastro: permite hacer el vacío en cubetas.



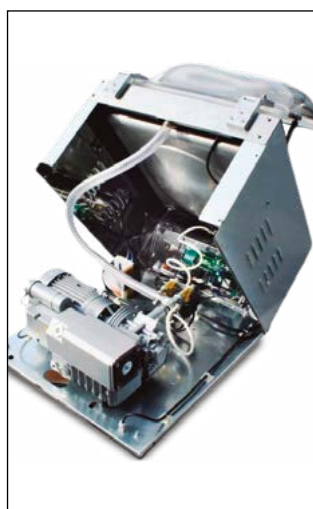
ERMETIKA - SPRINT - SUPERIOR



MANGUERA GASTROVAC
PVP 225€ (opcional)

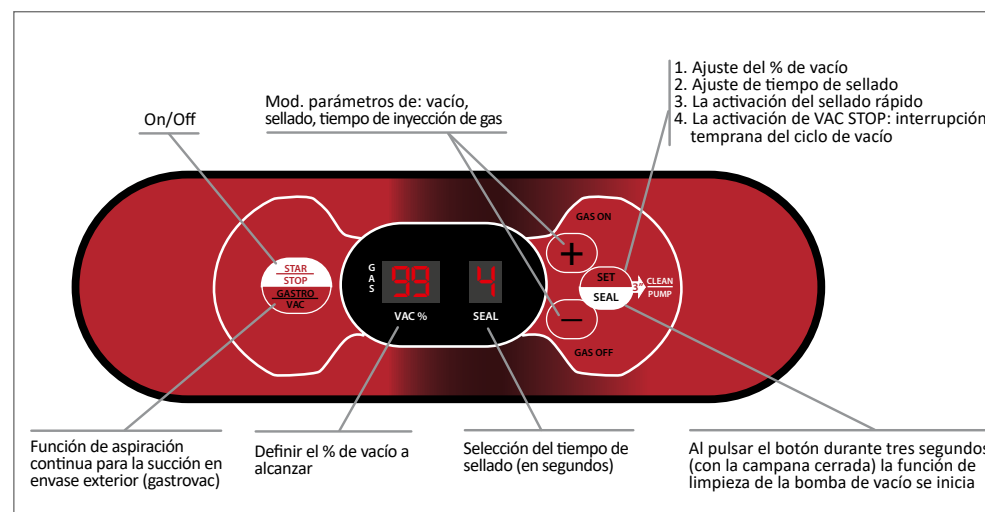


Amplia apertura para la inserción de productos.



Fácil acceso a los componentes.

PANEL DE CONTROL



VENTAJAS DEL ENVASADO AL VACÍO

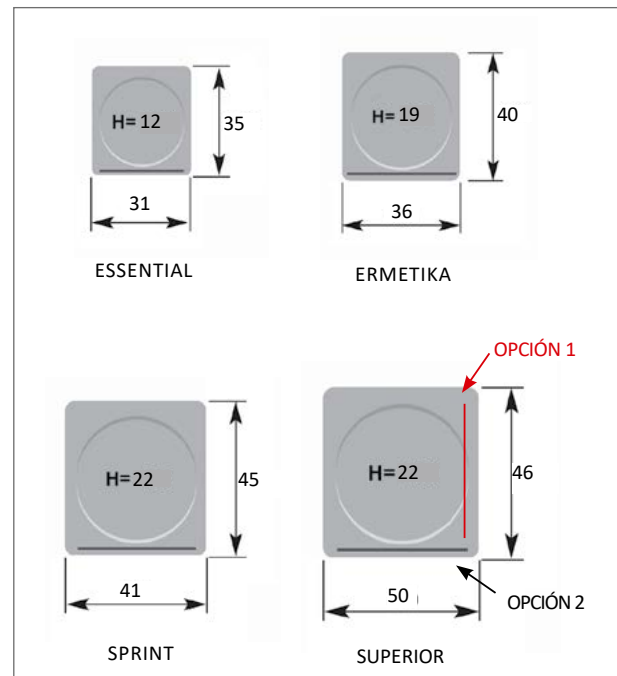
Permite conservar durante más tiempo y en mejores condiciones los alimentos frescos y elaborados.

Posibilidad de conectar manguera Gastrovac para envasado en recipientes exteriores.

CLEAN PUMP

Ciclo de trabajo que permite que el aceite presente en la bomba de vacío alcance temperaturas elevadas, para permitir la evaporación de la humedad y de eventuales impurezas presentes en el aceite. Este ciclo de trabajo puede ser activado directamente por el usuario y tiene una duración de 30 minutos.

MEDIDAS DE LAS CUBAS



APERTURA AUTOMÁTICA



ESSENTIAL







	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
Dimensiones ext. (LxPxH)	420 x 460 x 370 mm	460 x 520 x 420 mm	510 x 560 x 450 mm	560 x 610 x 450 mm
Dimens. cámara (LxPxH)	310 x 350 x 120 mm	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	460 x 500 x 220 mm
Bomba de vacío	Q=8 m ³ h-OIL	Q=10 m ³ h-OIL	Q=16 m ³ h-OIL	Q=16 m ³ h-OIL
Barra de soldadura	300 mm	350 mm	400 mm	450 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50-60 Hz	230V / 50-60 Hz
Consumo	0,75 Kw	1 Kw	1,15 Kw	1,15 Kw
Peso	32 Kg	38 Kg	50 Kg	60 Kg
P.V.P.	2.185 €	2.475 €	2.745 €	3.400 €

ONLINE

TODA LA INFORMACIÓN ACTUALIZADA

Nuestra web está en constante actualización.

Podrá encontrar:

-  Catálogos Adler2012 actualizados.
-  Fichas técnicas y comerciales descargables.
-  Despieces de maquinaria.
-  Mapa de los delegados en toda España.

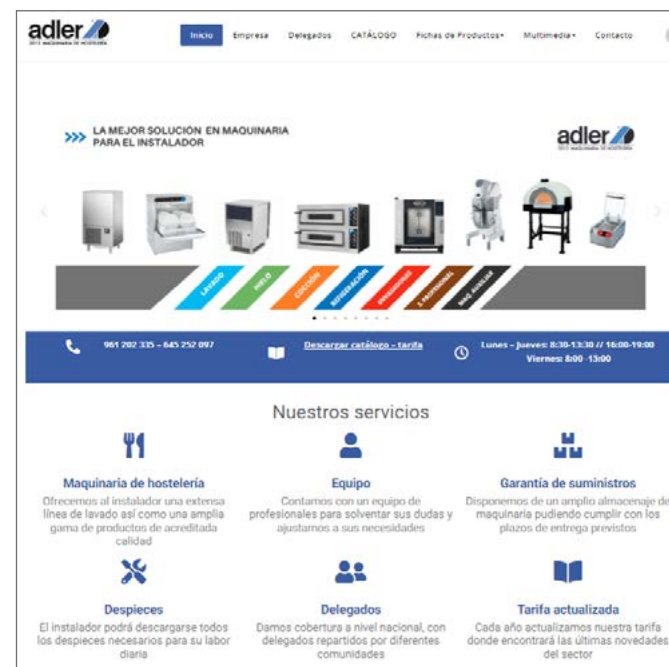
SÍGANOS EN REDES SOCIALES



 FACEBOOK
@adler2012suministrosdehosteleria



 INSTAGRAM
@adler2012suministroshosteleria



Visítenos
www.adler2012.es



ADLER 2012 MAQUINARIA DE HOSTELERIA, S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

PRECIOS

Los precios que aparecen en nuestra tarifa son P.V.P. y se incrementarán con los impuestos y/o tasas vigentes en el momento de su tramitación. Son recomendados para su venta a cliente final.

PEDIDOS

Deben dirigirse a nuestra oficina o a nuestros delegados, preferente por e-mail para evitar confusiones, no siendo válidos hasta la aceptación del mismo por parte de Adler 2012.

Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.

Nos reservamos el derecho de rechazar los pedidos de clientes que tengan saldo deudor, impagos anteriores o no dispongan de clasificación con la agencia concertada.

En fabricaciones especiales no se aceptarán cancelaciones una vez se haya empezado a fabricar.

DESCUENTOS Y FORMA DE PAGO

Los descuentos y forma de pago serán los pactados con la delegación correspondiente y con el visto bueno expreso del cliente y de Adler 2.012. El recambio habitualmente se enviará contrarrembolso.

GARANTÍA

La legalmente establecida según ley vigente para maquinaria y complementos de USO PROFESIONAL, actualmente un año. Queda excluida de la misma los desperfectos ocasionados por instalación y/o manipulación deficiente.

Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

TRANSPORTE

Embalaje incluido en todos los casos.

Los portes serán a cargo de ADLER 2.012 en todos aquellos pedidos, enviados en territorio nacional, que superen los 300 € netos por envío (Portugal consultar).

La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente y es su obligación comprobar el estado de la misma a su recepción, declinando ADLER 2.012 la reclamación a la agencia.

DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA

No se admitirán sin la autorización expresa de ADLER 2.012 y serán abonadas, si procede, después de comprobar el estado de la mercancía.

Los gastos de transporte, embalaje y comprobación son a cargo del cliente.

RESERVA DE DOMINIO

En tanto el importe del precio del producto no haya sido satisfecho por el comprador, ADLER 2012 tendrá el dominio del mismo, considerándose en depósito y no adquiriendo el comprador la propiedad sobre el producto hasta que no haya sido satisfecho aquel.

NOTA LEGAL

- Todos los precios y datos reflejados en esta tarifa son válidos salvo error tipográfico producido por proceso de diseño o impresión.

- La empresa se reserva el derecho de modificar el precio sin previo aviso por cambio de tarifas vigentes.

TARIFA 2024

adler®

2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

CALIDAD Y SERVICIO

GALICIA - ASTURIAS - ZAMORA - SALAMANCA

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ CARBALLO

C/ Fotógrafo José Gil, 8-10 - 36209- Vigo - Pontevedra
noroestedelegaciones@gmail.com
Tel: 671 090 610

P. VASCO - NAVARRA - C. LEÓN - CANTABRIA

REFRIMAK HOSTELERÍA S.L.

Pol. Lezama-Leguizamon Fase 2-48450- Etxebarri-Vizcaya
www.refrimak.com - refrimakhosteleria@gmail.com
Tel: 944 262 028 - Fax: 944 263 064

ARAGÓN

AMAFRI REYCAL S.L.

Pol. Cogullada, C/Albert Einstein, 22 - 50014- Zaragoza
www.amafri.es - sergio.suarez@amafri.es
Tel: 876 762 015 - Fax: 876 762 016

CATALUÑA

CRISTINA CARREIRA CASAS

www.criscarreira.com - criscarreira@hotmail.com
Tel: 687 588 134
Fax: 937 906 763

MADRID - C. LA MANCHA - ÁVILA - SEGOVIA

FCO. JAVIER BAHÓN LARRUCEA

fjavierbahon@gmail.com
Tel: 616 947 352

EXTREMADURA

FERMÍN GUERRERO LEBRÓN

hostelfrio@hotmail.es
Tel: 607 945 431

ISLAS BALEARES

VIDAL ROS REPRESENTACIONES

C/Gremi Cirurgians i Barbers, 24-07009-Palma-Is. Baleares
www.vidalros.com - administracion@vidalros.com
Tel: 971 754 549 - Fax: 971 292 718

CONTACTE CON EL DELEGADO DE SU ZONA



LEVANTE

RHOSTELEV S.L.

Trav. C/Fustería, 23-C/Clavo, 25-03690- San Vicente del Raspeig (Alicante)
www.rhostelev.com - info@rhostelev.com
Tel: 965 672 724 - Fax: 965 675 216

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

PEDRO ROSCO & OLMO

www.roscoyolmo.es - info@roscoyolmo.es
Tel: 699 466 153

ANDALUCÍA ORIENTAL

PACO ORTEGA

pacoortega@adler2012.es
Tel: 637 818 365

La mejor solución en maquinaria de hostelería para el instalador

TRAV. C/FUSTERÍA, 24 - C/CLAVO, 25 · 03690 S. VICENTE DEL RASPEIG · ALICANTE · TEL: 961 202 335 - FAX: 965 675 216

WWW.ADLER2012.ES - INFO@ADLER2012.ES

