



 **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



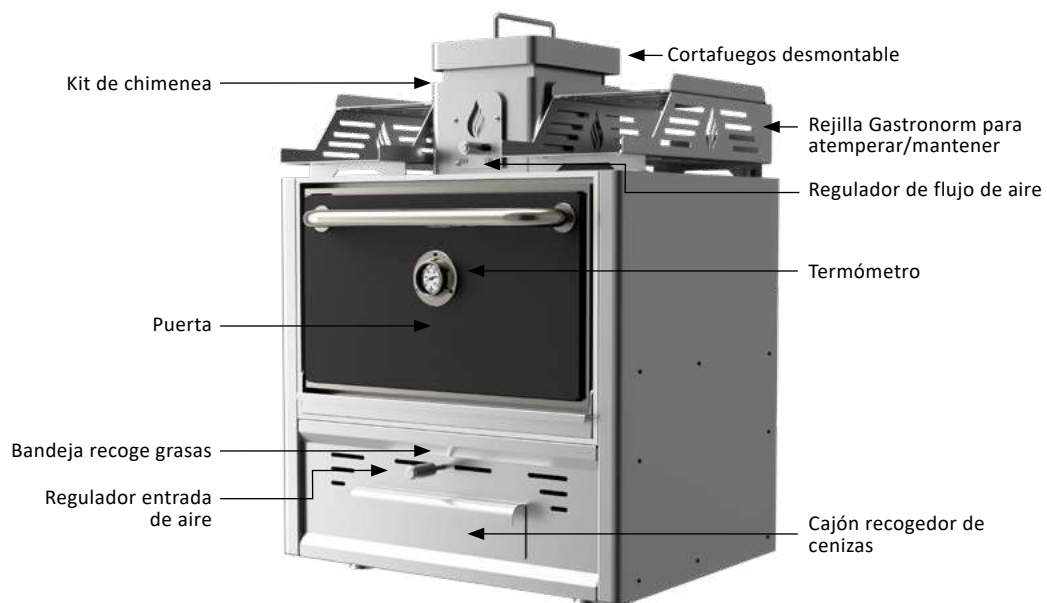
CARACTERÍSTICAS

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)



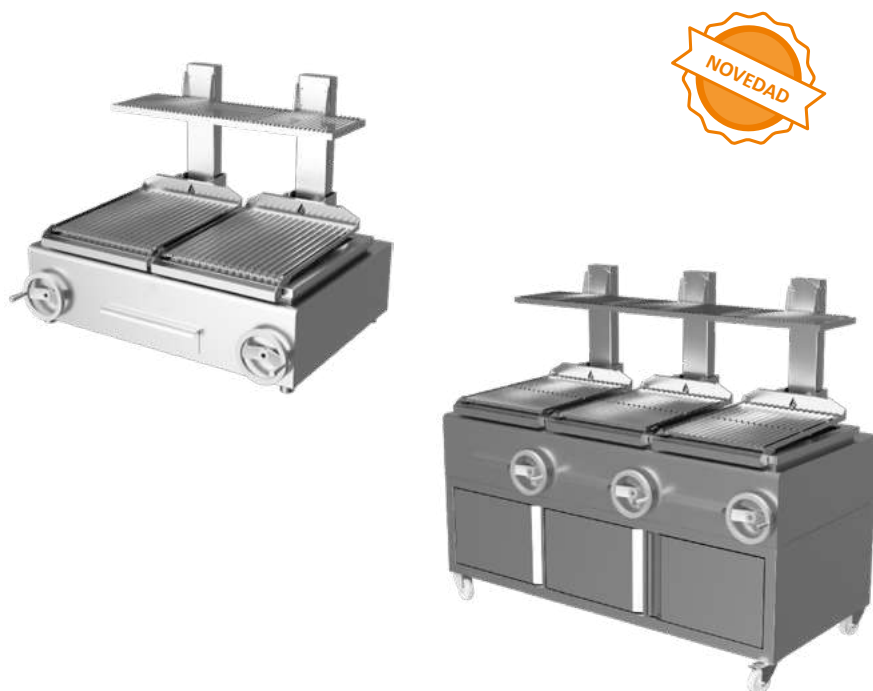
INOX
(Opcional)

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

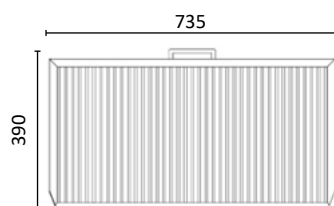
HORNOS DE BRASA FONDO 577



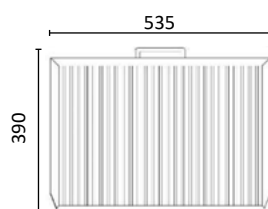
CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



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

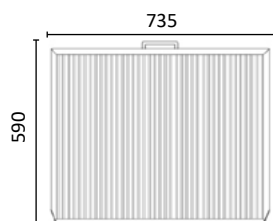
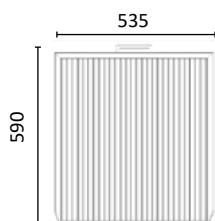


SOBREMESA 110

ESTANTE 75

PARRILLA
MODELOS 75
FONDO 777

PARRILLA
MODELOS 110



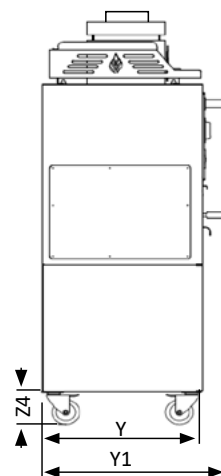
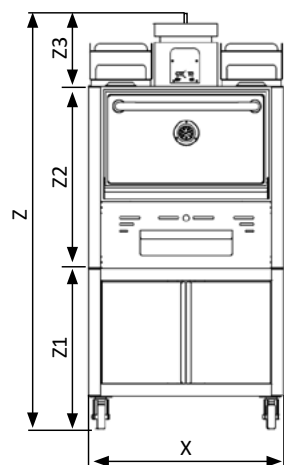
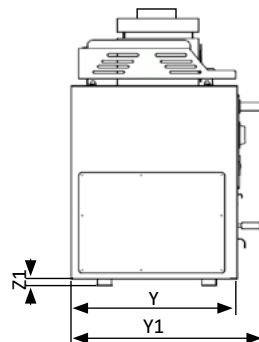
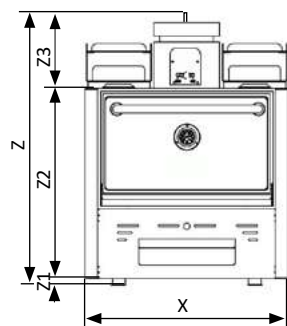
INFORMACIÓN TÉCNICA	SOBREMESA 75 Fondo 777	SOBREMESA 110	ESTANTE 75 Fondo 777	ESTANTE 110
Dimensiones ext. (LxPxH)	784 x 777 x 1040	984 x 777 x 1040	784 x 777 x 1630	984 x 777 x 1630
Productividad estimada	75 comensales	110 comensales	75 comensales	110 comensales
Tiempo de encendido	30 min promedio	30 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



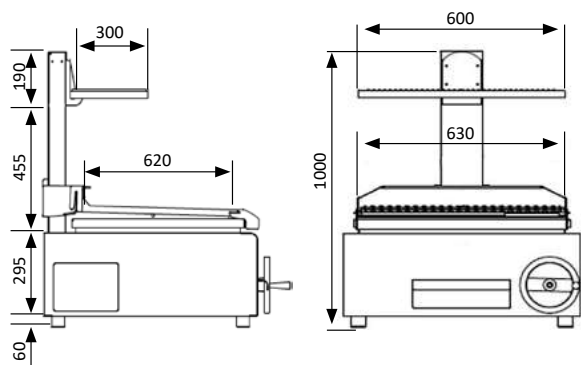
DIMENSIONES	45	75 FONDO 777	75 FONDO 577	110
X	785	785	985	985
Y	577	777	577	777
Z	1095	1095	1095	1095
X1	250	250	250	250
Y1	675	875	675	875
Y2	285	285	285	285
Z1	60	60	60	60
Z2	730	730	730	730
Z3	305	305	305	305

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

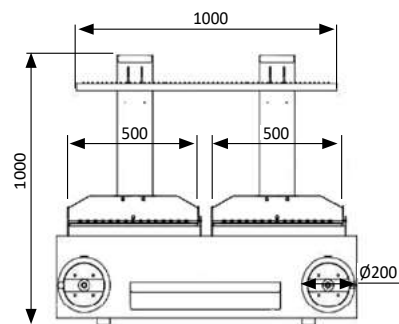
Los hornos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

PARRILLA DE CARBÓN SOBREMESA

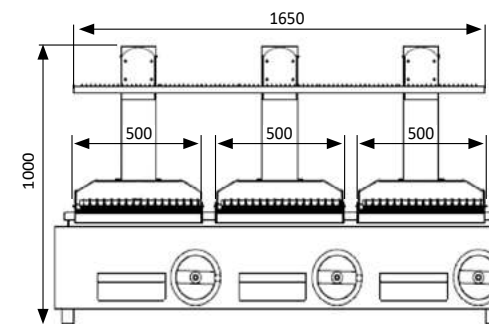
PARRILLA GP1G



PARRILLA GP2G

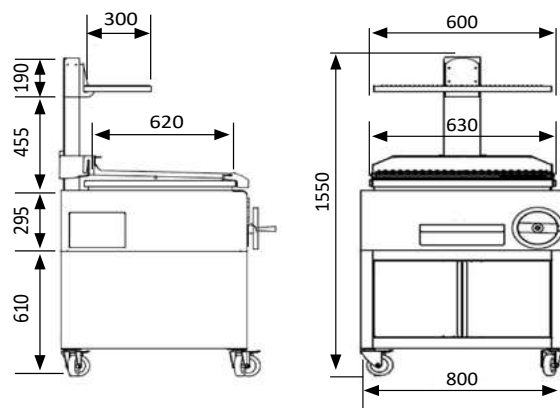


PARRILLA GP3G

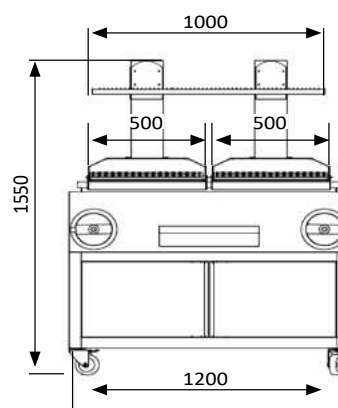


PARRILLA DE CARBÓN CON MUEBLE

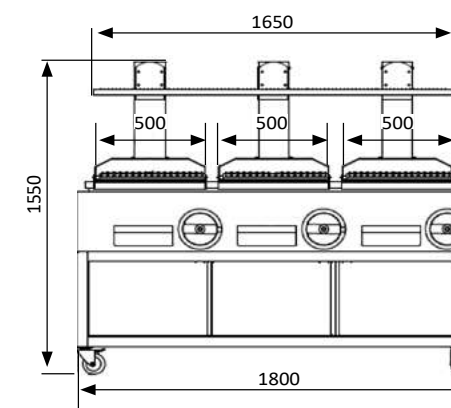
PARRILLA GP1GC



PARRILLA GP2GC



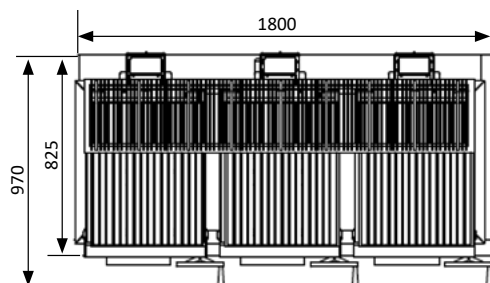
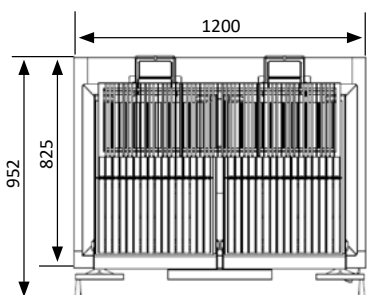
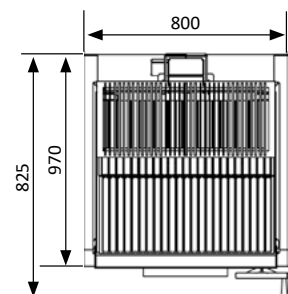
PARRILLA GP3GC



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



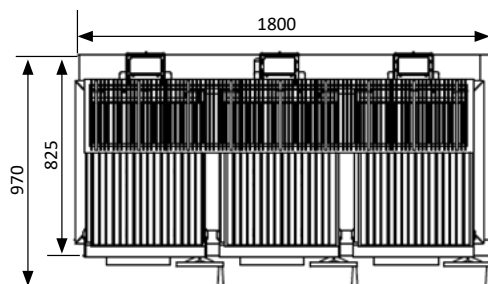
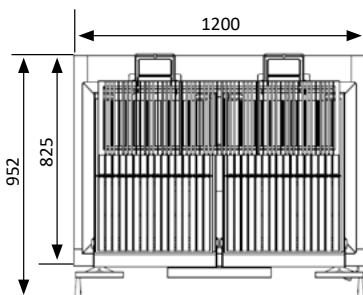
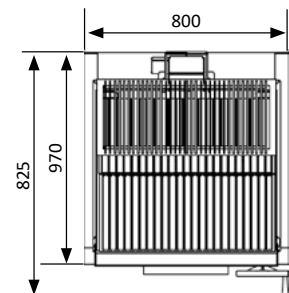
GP3G

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



1550
800
825

GP1GC



1550
1200
825

GP2GC



1550
1800
825

GP3GC

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"	2 Parrillas extraíbles con ranura "V"	3 Parrillas extraíbles 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.



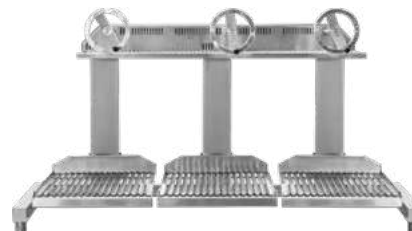
980
700
760

GPM1G



980
1250
760

GPM2G



980
1800
760

GPM3G



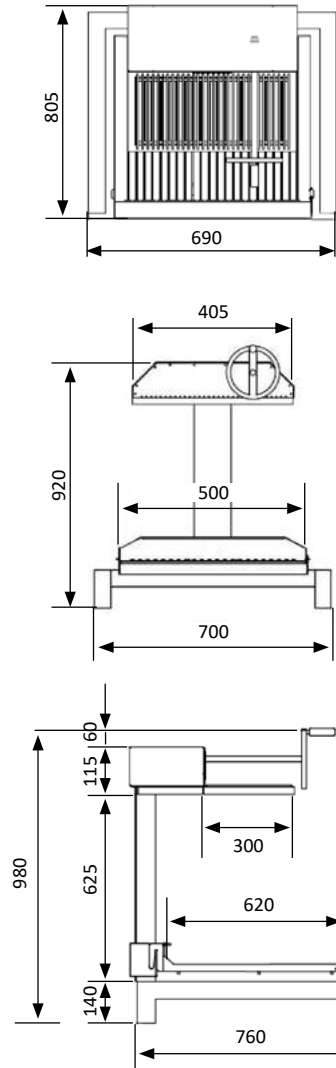
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

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 €

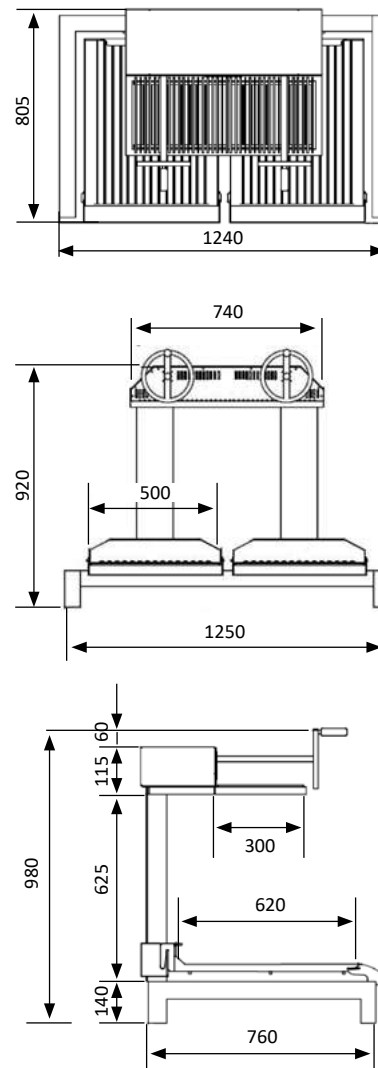
*Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

PARRILLA DE CARBÓN ENCASTRABLES

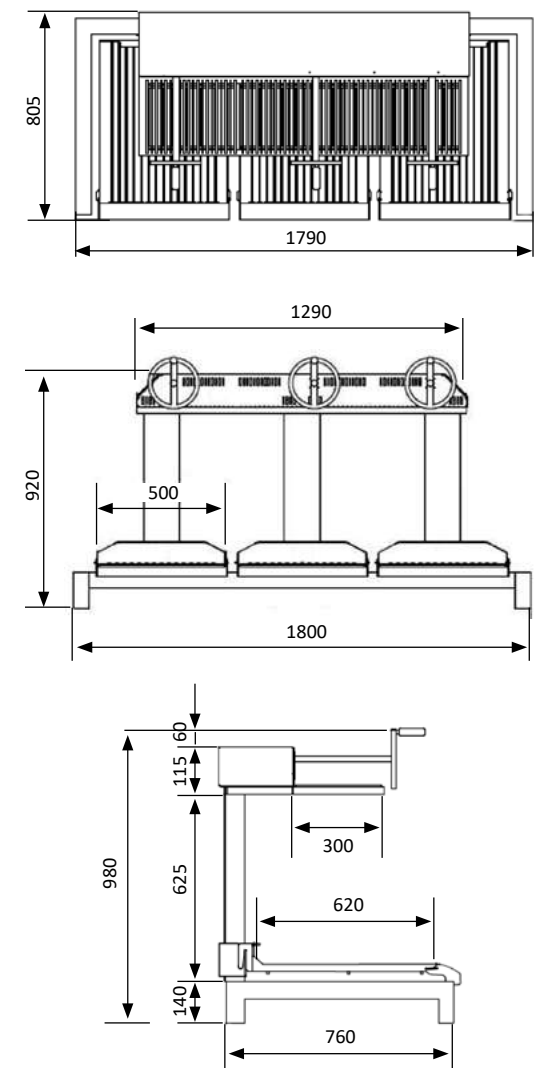
1 CUERPO GPM1G



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.

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

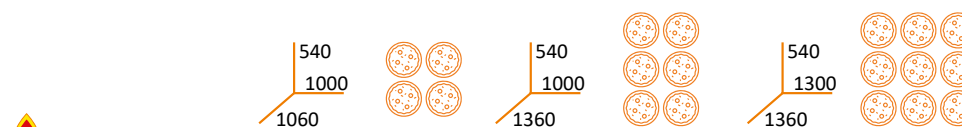
COCCIÓN DE ALTO NIVEL

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 6D30



	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 150 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

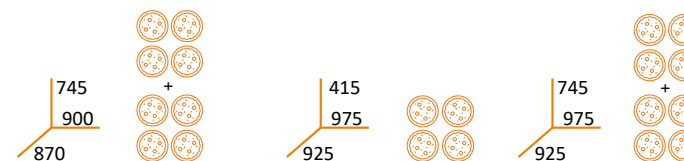
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



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.



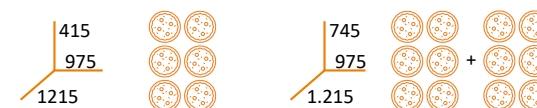
PIZZA 6D32+6D32



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



Ø 32



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



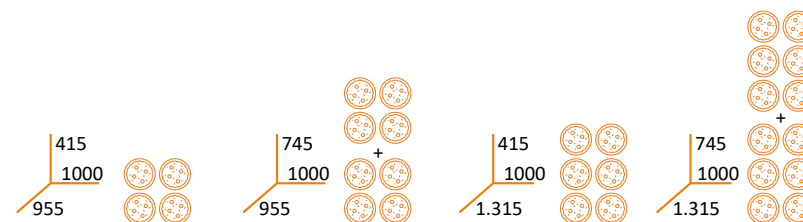
CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



ELÉCTRICO



	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
N° 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



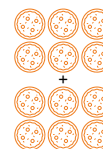
PIZZA MAXI 9D35 + 9D35

⚡ ELÉCTRICO

415
1360
955



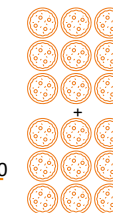
745
1360
955



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)	1.080 x 720 x 140 mm	1.080 x 720 x 140 mm	1.080 x 1.080 x 140 mm	1.080 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	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

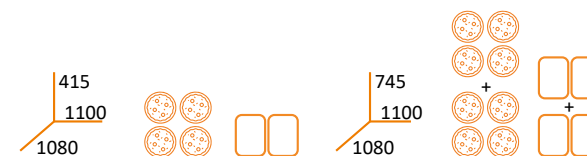
OPTIMIZADO PARA
40 x 60



i EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



⚡ 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 PIZZAPAN

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.

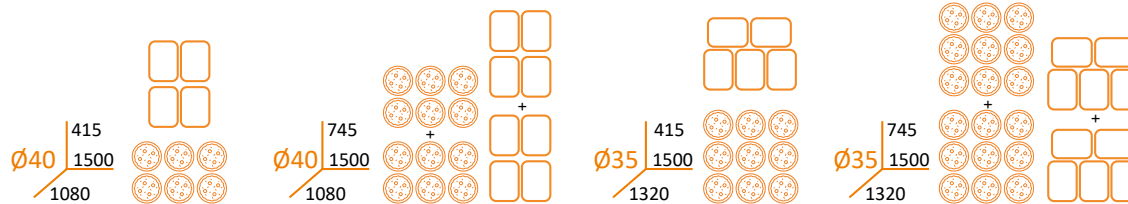
i EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



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

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 D45
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.



LAMIDOB 310 D30



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.



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

DESCATALOGADO



HORNOS CÚPULA

LÍNEA TRADICIONAL (LEÑA/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.



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/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

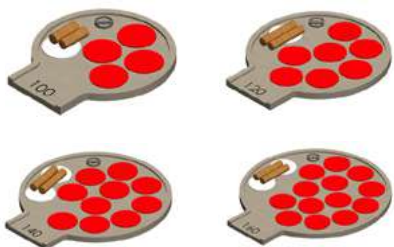
LÍNEA NÁPOLES (LEÑA/COMBINADO)

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.

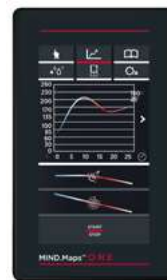
Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción.



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

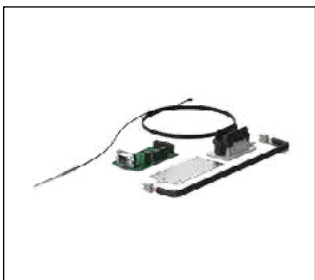
	XEVL-2011-E1RS	XEVC-1011-E1RM	XEVC-0711-E1RM
 ELÉCTRICO	1875 892 925	1010 750 783	843 750 783
Dimensiones ext. (LxPxH)	892 x 925 x 1.875 mm	750 x 783 x 1.010 mm	750 x 783 x 843 mm
Bandejas	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	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	3 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.

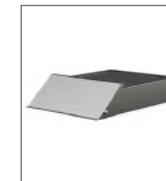
XECQC-0011-E-DR
535 €

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.

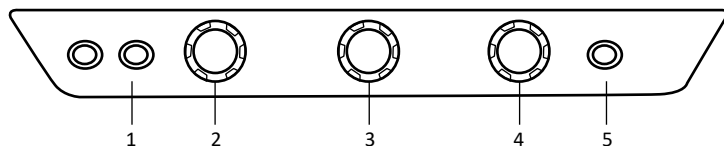
RENDIMIENTOS DE COCCIÓN

 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



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
-  Precalentamiento
-  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

952
800
811

952
800
811

682
800
811

682
800
811

	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 €

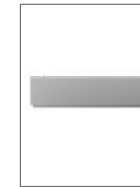
Campana Ventless



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-HCEH-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



XEFR-04HS-ELDV



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



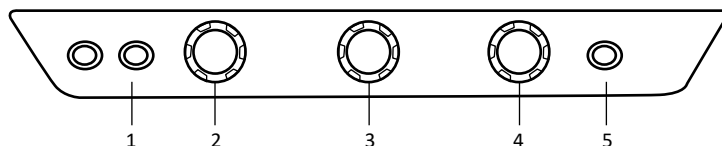
28 minutos

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

1863
913
997



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 MANUAL

BANDEJAS 600 X 400 - COUNTERTOP



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



Apertura lateral. Máxima versatilidad y adaptabilidad.



Apertura puerta 60°/120°/180°



1252
860
882

XB - 893



1444
860
882

XB - 613 G

1252
860
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
800
774

ELENA XFT-183



509
800
774

ROSSELLA XFT-197

APERTURA LATERAL



ELÉCTRICO

429
800
774

509
800
774

509
800
774

	ELENA XFT-183	ROSSELLA XFT-193	ROSSELLA XFT-197
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 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 abertura de la puerta 60°-120°-180°.
- ● ● Posiciones de acoplamiento de puertas a 87°.

DETALLES TÉCNICOS

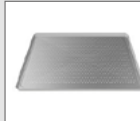
- ● ● Cámara de acero inoxidable AISI 304 para mayor higiene y fácil limpieza.
- ● ● Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos.
- ● ● Estructura de peso reducido y altas prestaciones con materiales innovadores.
- - - Sistema de autodiagnóstico.
- ● ● Limitador de temperatura de seguridad.

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
78 €

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

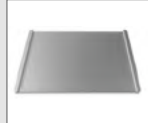


Bandeja en acero dotada de sistema recoge grasas y descarga central. Altura 27 mm.

GRP 425
190 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 600X400

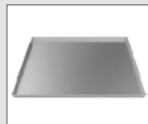
BAKE



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 €

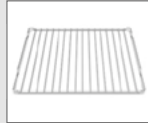
BAKE.BLACK



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

TG 460
70 €

CHROMO.GRID



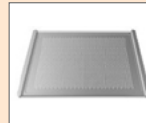
Parrilla lisa cromada. Altura 8 mm.

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 €

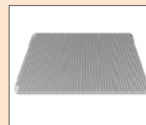
FORO.BLACK



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

TG 330
55 €

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 €

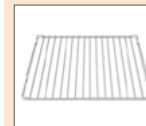
PAN.FRY



Bandeja esmaltada para fritos. Altura 20 mm.

TG 350
60 €

CHROMO.GRID



Parrilla lisa cromada. Altura 8.5 mm.

GRP 305
35 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 342X242

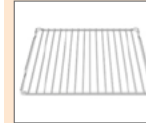
CHROMO.GRID



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 €