

Hornos Microondas



Microondas grill

HMG25E

FI5 5285 375 €

- Compartimiento de cocción y exterior en aluminio
- Iluminación interior.
- 8 Programas de cocción automáticos.
- Función de descongelación.
- Regulación potencia:
Microondas 5 Niveles
Combinado 2 Niveles
Grill 1 Nivel

• Dimensiones exterior	513 x 430 x 306(h) mm
• Dimensiones interior	330 x 350 x 200(h) mm
• Capacidad	25 L
• Placa giratoria	Ø315 mm
• Potencia de entrada (Microondas)	1.450 W
• Potencia de salida (Microondas)	900 W
• Potencia Grill rendimiento	1.000 W
• Tensión	230 V / 50 Hz
• Peso	16 kg



Microondas grill - convección

HMGC25

FI5 5286 435 €

- 3 Hornos en 1: Microondas + Grill + Convección.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Pantalla digital.
- Funciones:
Microondas + Grill
Microondas + Convección

• Dimensiones exterior	513 x 466 x 305(h) mm
• Dimensiones interior	328 x 343 x 230(h) mm
• Capacidad	25 L
• Placa giratoria	Ø315 mm
• Potencia de entrada (Microondas)	1.450 W
• Potencia de salida (Microondas)	900 W
• Potencia de entrada (Grill)	1.000 W
• Potencia de entrada (Convección)	2.400 W
• Tensión	230 V / 50 Hz
• Peso	17 kg

- Familia de microondas de excelente relación calidad - precio.
- Fabricados en Europa y cumpliendo los más estrictos controles de eficacia.
- Diversas posibilidades adecuadas al uso y a las características del cliente.

- Microondas profesionales de 25, 30 y 35 L de capacidad.
- Doble o simple magnetron.
- Manual o Digital.
- Robusta construcción.
- Importancia especial debe merecer el

- servicio post-venta con soluciones a los diversos problemas.
- Posibilidad de Grill y también Convección - Grill - microondas.
- Indiquennos si precisan de otras características para sus clientes.

Hornos Microondas

Nueva familia de microondas con membrana Táctil Digital para el control. Microondas profesionales para facilitar su trabajo. Uno o dos magnetrones.



Horno microondas 25 L, digital

HM25

F15 5296 425 €

- Interior acero inoxidable.
- Tipo de control: membrana táctil.
- Base fija no giratoria.
- Luz interior incandescente.
- Descongelación táctil por tiempo.
- Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos.
- Potencia: 5 niveles.
- Etapas de cocción: 3 fases.

• Dimensiones exterior	511 x 432 x 311(h) mm
• Dimensiones interior	327 x 346 x 200(h) mm
• Capacidad	25 L
• Potencia	1.500 W
• Potencia de salida (Microondas)	1.000 W
• Tensión	220 V / 50 Hz
• Peso	14,7 kg



Horno microondas 34 L, digital

HM34

F15 5297 1.185 €

- Interior acero inoxidable.
- Tipo de control: membrana táctil.
- Base fija no giratoria.
- Luz interior incandescente.
- Descongelación táctil por tiempo.
- Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos.
- Potencia: 5 niveles.
- Etapas de cocción: 3 fases.

• Dimensiones exterior	574 x 528 x 368(h) mm
• Dimensiones interior	360 x 409 x 225(h) mm
• Capacidad	34 L
• Potencia	2.800 W
• Potencia de salida (Microondas)	1.800 W (Doble magnetron)
• Tensión	220 V / 50 Hz
• Peso	32,2 kg



Pequeño pero poderoso

• 3.000 W



Horno microondas 17 L, digital

HM17

F15 5298 1.395 €

- Interior acero inoxidable.
 - Tipo de control: membrana táctil.
 - Base fija no giratoria.
 - Luz interior LED.
 - Descongelación táctil por tiempo.
 - Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos.
 - Potencia: 10 niveles.
 - Etapas de cocción: 3 fases.
- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| • Dimensiones exterior | 420 x 563 x 340(h) mm |
| • Dimensiones interior | 330 x 310 x 175(h) mm |
| • Capacidad | 17 L |
| • Potencia | 3.000 W |
| • Potencia de salida (Microondas) | 1.800 W (doble magnetron) |
| • Tensión | 220 V / 50 Hz |
| • Peso | 30 kg |

Novedad



Horno convección

RX304

FI5 5470 890 €

• Puerta apertura abatible.

- 4 bandejas aluminio perforadas incluidas.
- Termostato seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.

- Dimensiones exterior 590 x 675 x 540(h) mm
- Dimensiones interior 450 x 340 x 345(h) mm
- Capacidad 4 GN 2/3
- Temperatura 250 °C max.
- Potencia 3.100 W
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 35 kg

Novedad



RXL304

FI5 5471 935 €

• Puerta apertura izquierda.

Cambio apertura derecha para RXL304

HCMA

FI5 5478 132 €

opciones

- Cambio de apertura a derecha.
- Modelos con humidificador.

• Amplia gama de Hornos de convección y regeneradores. Presentamos una selección de los mismos, nos adaptamos a sus necesidades.

• Hornos Panadería, Gastronomía, Compactos, Digitales, con Lavado automático, etc.
• Características detalladas en cada horno.
• Modelos a gas.

• Campanas, condensadores de vapor, duchas, humidificadores, cambio de apertura puerta, tensión.

Hornos de convección

panadería / pastelería

Novedad



Novedad



Horno convección

RX604 PLUS

FI5 5472 2.050 €

• Puerta apertura abadible.

- 4 parrillas incluidas.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro puerta.
- Termostato seguridad.
- Inversor de giro.
- Lámpara interior.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.

- Dimensiones exterior 820 x 800 x 560(h) mm
- Dimensiones interior 680 x 470 x 365(h) mm
- Capacidad 4 GN 1/1
- Temperatura 250 °C max.
- Potencia 5.700 W
- Tensión 400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
- Peso 52 kg

RXL604 PLUS

FI5 5473 2.200 €

• Puerta apertura izquierda.

Cambio apertura derecha para RXL604

FI5 5478 132 €

opciones

- Cambio de apertura a derecha.
- Cambio a monofásico
- Modelos con humidificador.

Hornos de convección

panadería / pastelería

Novedad



Horno convección, digital

RXD604 PLUS

F15 5475 2.740 €

• Puerta apertura abatible.

- 4 parrillas incluidas.
- Nueva pantalla digital 2,4"
- Alarma fin de ciclo.
- Humedad regulable 0-100%.
- Fases de Cocción.
- Recetario.
- Micro puerta.
- Precalentamiento automático.
- Conexión agua 3/4"
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.

- Dimensiones exterior 820 x 800 x 560(h) mm
- Dimensiones interior 680 x 470 x 365(h) mm
- Capacidad 4 600 x 400 mm
- 4 GN 1/1
- Temperatura 250 °C max.
- Potencia 6.300 W
- Tensión 400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
- Peso 55 kg

Novedad



RXDL604 PLUS

F15 5476 2.790 €

• Puerta apertura izquierda.

opciones

- Cambio de apertura a derecha.
- Cambio a monofásico
- Modelos con humidificador.

Hornos de convección

gastronomía



- Disponemos de cuatro líneas de hornos de convección adecuadas a cada necesidad
- Líneas STR - STC - STG
- Hornos de convección-vapor para GASTRONOMIA con capacidades de 6 – 7 bandejas GN 1/1.

- Con características comunes como pantalla táctil, lavado o la alta capacidad de producción.
- Consúltenos para hornos de convección manuales, de más capacidad o en otros formatos.

- Gamas adicionales de Fermentadoras, Regeneradores, hornos de carro, etc.



Posición bandeja longitudinal

Horno convección

STR 106 V1

FI5 5480 5.050 €

- Pantalla táctil de 7".
- Conexión USB para registro de datos sistema HACCP.
- Control digital de la humedad porcentual del 0 al 100%.
- Regulación con doble velocidad de las turbinas.
- Control digital con 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Funciones de regeneración, fermentación y mantenimiento.
- Enfriamiento de cámara y enfriamiento del desagüe.
- Recetario personalizable con 99 programas.
- Hasta seis fases de cocción en cada programa.
- Sistema de Limpieza AUTO-CLEAN de serie.
- Salida de vapor de la cámara controlada y programable.

- Dimensiones exterior 720 x 724 x 715(h) mm
- Dimensiones interior 395 x 590 x 480(h) mm
- Capacidad 6 GN 1/1
- Distancia entre bandejas 68 mm
- Temperatura 250 °C max.
- Potencia 9.200 W
- Tensión 400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
- Peso 81 kg

opciones

- Manual o pantalla táctil.
- Sonda Corazón MULTIPUNTO.
- Cambio apertura puerta.
- Otros modelos: 10 bandejas GN 1/1.
- Panadería eléctricos y a gas de 6 y 10 bandejas 600 x 400 y GN 1/1 (rack móvil).



Kit instalación

HCKIT

FI5 5494 315 €

- Para hornos STR.



Sonda multipunto

HCSM

FI5 5481 280 €

- Para los hornos STR.
- Dimensiones 180 x 45 x 20 mm
- Peso 500 g



Detergente dual hornos STR

HCD5

FI5 5483 35 €

- 5 kg

HCD1

FI5 5484 61 €

- 10 kg

- Nuevo sistema de lavado: detergente + abrillantador (active dual)

Hornos de convección

gastronomía

Novedad



Posición bandeja longitudinal

Horno convección - Compact

STC 611 V7

F15 5485 6.590 €

- Pantalla táctil de 7".
- Inversor de giro - Alarma fin de ciclo - Micro de puerta.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable porcentual %.
- Velocidad regulable porcentual %.
- Steam Control - Tiro programable.
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Lavado automático - 3 niveles

- Dimensiones exterior 530 x 795 x 665(h) mm
- Dimensiones interior 385 x 560 x 385(h) mm
- Capacidad
 - 4 GN 1/1 65
 - 6 GN 1/1 40
 - 11 GN 1/1 20
- Temperatura 270 °C max.
- Potencia 7.200 W
- Tensión 400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
- Peso 65 kg

- Sonda corazón multipunto **incluida**.

opciones

- Pantalla 2,4" y pantalla digital táctil 7"
- Posición bandeja transversal (fondo 620 mm)
- Capacidad:
 - 6 Bandejas GN 2/3
 - 6 Bandejas GN 1/1
 - 10 Bandejas GN 1/1
- Campana, condensador de vapores, kit carbón activo, soportes, carros, bandejas.

Kit instalación

HCKIT

F15 5494 315 €

- Para hornos STC7 y STG7.

Modulo Wifi STG/STC V7

HCMW

F15 5493 285 €

- Para hornos STC7 y STG7.

- Dimensiones 100 x 60 x 30 mm
- Peso 600 g



Novedad



Posición bandeja transversal

Horno convección

STG 71 V7

FI5 5490 7.140 €

- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro - Alarma fin de ciclo - Micro de puerta
- Lámpara interior LED - Conexión de agua ¾.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable porcentual %
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Lavado automático - 3 niveles
- Dimensiones exterior 790 x 790 x 825(h) mm
- Dimensiones interior 620 x 405 x 545(h) mm
- Capacidad 7 GN 1/1
- Temperatura 270 °C max.
- Potencia 10.200 W
- Tensión 400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
- Peso 78 kg
- Sonda corazón multipunto **incluida**.

opciones

- Modelos en ELÉCTRICO o a GAS
- Manual o pantalla digital táctil 7"
- Capacidad:
 - 7 Bandejas GN 1/1
 - 11 Bandejas GN 1/1
 - 7 Bandejas GN 2/1
 - 11 Bandejas GN 2/1
 - 20 Bandejas GN 1/1
 - 20 Bandejas GN 2/1
- Campana, condensador de vapores, kit carbón activo, soportes, Carros, bandejas.



Detergente horno

HCD5

FI5 5495 37 €

• 5 kg

• Para los hornos STC7 y STG7.

HCD1

FI5 5496 61 €

• 10 kg



Abrillantador horno

HCA5

FI5 5497 32 €

• 5 kg

• Para los hornos STC7 y STG7.

HCA1

FI5 5498 53 €

• 10 kg

Hornos pizza 30 cm



Horno pizza, 4 pizzas

HPE4

FI5 5737 1.470 €

• 4 pizzas x 30 cm.

- Dimensiones exterior 890 x 810 x 435(h) mm
- Dimensiones interior 620 x 620 x 174(h) mm
- Potencia 5.700 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 67 kg



Horno pizza, 4 + 4 pizzas

HPE44

FI5 5745 2.275 €

• 4 + 4 pizzas x 30 cm.

- Dimensiones exterior 890 x 810 x 760(h) mm
- Dimensiones interior 620 x 620 x 174(h) mm
- Potencia 11.400 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 115 kg

opciones

- Modelos a gas.
- Rotativos, para 6 pizzas de 30 cm.



Horno pizza, 5 pizzas

HPE5

FI5 5738 1.790 €

• 5 pizzas x 30 cm.

- Dimensiones exterior 1190 x 810 x 435(h) mm
- Dimensiones interior 920 x 620 x 174(h) mm
- Potencia 7.500 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 102 kg



Horno pizza, 5 + 5 pizzas

HPE55

FI5 5746 3.090 €

• 5 + 5 pizzas x 30 cm.

- Dimensiones exterior 1190 x 810 x 760(h) mm
- Dimensiones interior 920 x 620 x 174(h) mm
- Potencia 15.000 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 170 kg

Hornos pizza 33 cm



Horno pizza, 4 pizzas

HPEM4

FI5 5730 2.395 €

- 4 pizzas x 33 cm
- Dimensiones exterior 1134 x 1091 x 710(h) mm
- Dimensiones interior 700 x 700 x 164(h) mm
- Potencia 7.500 kW
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 60 kg



Horno pizza, 4 + 4 pizzas

HPEM44

FI5 5732 4.600 €

- 4 + 4 pizzas x 33 cm
- Dimensiones exterior 1134 x 1091 x 1032(h) mm
- Dimensiones interior 700 x 700 x 164(h) mm
- Potencia 15.00 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 150 kg



Base para horno pizza

HPBS4

FI5 5741 465 €

- Para los modelos HPE4 y HPE44.
- Dimensiones 890 x 730 x 850 mm
- Peso 21 kg



Base para horno pizza

HPBS5

FI5 5742 585 €

- Para los modelos HPE5 y HPE55.
- Dimensiones 1190 x 730 x 850 mm
- Peso 26 kg



Base para horno pizza

HPBS6

FI5 5743 995 €

- Para los modelos HPEM4 y HPEM44.
- Dimensiones 1134 x 890 x 930 mm
- Peso 49 kg

Hornos rotativos pizza



Horno pizza rotativo

HPRE6

FI5 5761 11.490 €

- 6 pizzas x 30 cm
- Dimensiones exterior 1200 x 1368 x 2000(h) mm
- Dimensiones interior 1000 x 170(h) mm
- Dimensiones puerta 500 x 140(h) mm
- Producción 75 pizzas/hora
- Potencia 16 kW
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 330 kg

 bajo pedido

- Panel de control LCD con pantalla táctil de 4,3 pulgadas.
- Opción de carga de menú a través de memoria externa.
- 99 programas de cocción diferentes.
- Adjudicación de nombre del programa a través de la pantalla táctil.
- Accesibilidad a manual de usuario a través

- de pantalla táctil.
- Tiempo de cocción ajustable.
- Temperatura de cocción ajustable entre 0 °C y 400 °C.
- Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento (450 °C).
- El sistema PID proporciona calefacción sensible (relé SSR).

- La bancada giratoria proporciona una cocción homogénea.
- Superficie cocción de material refractario.
- Depósito interior de acero inoxidable.
- Indicador digital de temperatura interior.



gas

Horno pizza rotativo

HPRG6

F15 5764 12.990 €

- 6 pizzas x 30 cm
- Dimensiones exterior 1200 x 1368 x 2000(h) mm
- Dimensiones interior 1000 x 170(h) mm
- Dimensiones puerta 500 x 140(h) mm
- Producción 75 pizzas/hora
- Potencia 41,2 kW
- Tensión 220 V
- Peso 800 kg



bajo pedido



opciones

- Panel de control LCD con pantalla táctil de 4,3".

- Funcionamiento a gas, adaptable a gas natural o propano.
- Panel de control LCD con pantalla táctil de 4,3 pulgadas.
- Control temperatura termostático.
- Temperatura de cocción ajustable entre 0 °C y 400 °C.
- Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento (450 °C).
- Superficie cocción de material refractario.
- La bancada giratoria proporciona una cocción homogénea.
- Depósito interior de piedra.



Barbacoas carbón



Barbacoa carbón regulable 940

OBC94

FI5 5455 2.995 €

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Cable de acero inoxidable resistentes al calor.
- Cajón de cenizas.
- Armario para almacenamiento de carbón.
- Tiro de aire.

• Dimensiones	940 x 800 x 900/1685 mm
• Dimensiones parrilla	660 x 530 mm
• Rejilla superior	680 x 220 mm
• Peso	160 kg



Barbacoa carbón regulable 1340

OBC134

FI5 5456 4.325 €

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Cable de acero inoxidable resistentes al calor.
- Cajón de cenizas.
- Armario para almacenamiento de carbón.
- Tiro de aire.

• Dimensiones	1340 x 800 x 900/1685 mm
• Dimensiones parrilla	1060 x 530 mm
• Rejilla superior	1080 x 220 mm
• Peso	226 kg



Horno carbón completo con base con puertas

OCHC

FI5 5451 8.690 €

- Precio incluye: Campana, Top, Grill y base con puertas.
- Incluye en dotación:
2 parrillas interior y 1 parrilla tope
530 x 570 mm.
1 Pinza, 1 Mezclador cenizas, Limpiador y 1 Cepillo 285 x 37 mm.
- Cuerpo aislado.

- Dimensiones 740 x 745 x 2125(h)
- Parrilla 530 x 570 mm
- Producción 20 kg carne/hora
Adecuado hasta 80-90 personas



- Horno y Parrilla de carbón/leña en un solo elemento de alto rendimiento.
- Sus preparados adquirirán el sabor característico de la cocción y el ahumado del carbón, con el auténtico sabor a parrilla horno.
- Buen sellado en las carnes, mejor aroma, sabor más intenso.

- Alta producción ideal para restaurantes de mucho volumen de trabajo.
- Sustituido por otros elementos en las cocinas, se detecta la tendencia de muchos Chef a la clara vuelta a los orígenes.
- Permite cocinar asados, parrilla, carnes, pescados, verduras, legumbres, barbacoa... queda a la elección del cocinero usar car-

- bón o leña, variará su aroma y resultado.
- Ahorro en carbón al estar cerrado en relación a otras barbacoas y mejor ergonomía en el trabajo, aislando del calor a los cocineros.
- Dispone de 2 reguladores de tiro que le permitirán ajustar a la necesidad puntual del momento la producción.