

13



HORNOS

Microondas / Convección / Pizzas / Carbon

- Cuatro familias de hornos especializadas para su negocio.
 - Hornos microondas profesionales 25, 30 y 35 litros de capacidad
 - Hornos de pizza eléctricos en distintos formatos y tamaños.
 - Convencionales de 4, 4+4, 5, 5+5 y 6 pizzas
 - Rotativos para 6 y 9 pizzas. Alta producción.
 - Hornos de Convección profesionales, pantalla táctil, lavado, etc.
 - Pastelería, Panadería, Gastronomía.
 - Otras capacidades en medidas 600x400, GN 2/1, GN 1/1
 - Opción de carros, Soportes, Fermentadoras, bandejas, etc.
 - Horno / Parrilla de Carbón
- Consúltennos sus necesidades.

Microondas

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. 5 modelos en catálogo y disponibilidad de otras opciones bajo consulta. Indiquennos si precisan de otras características para sus clientes. Microondas profesionales de 25, 30 y 35 Lts. de capacidad. Doble o simple magnetron. Manual o Digital , Robusta construcción. Posibilidad de Grill y también Convección - Grill - microondas. Importancia especial debe merecer el servicio post-venta con soluciones a los diversos problemas. Alta calidad, versatilidad, fiabilidad y precios competitivos para cubrir las demandas del sector.



Horno microondas profesional 25 Lts. con grill
Compartimento de cocción y exterior en aluminio
Capacidad: 25 Litros
8 Programas de cocción automáticos
Función de descongelación
Iluminación interior
Regulación potencia:
Microondas 5 Niveles
Combinado 2 Niveles
Grill 1 Nivel

HMG25E / Microondas grill

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5285	HMG25E	Microondas	25 lts.	339
Medidas: interior 330 x 350 x 200 (h) / exterior 513 x 430 x 306 (h)				

Tensión nominal 230V~50Hz
Potencia de entrada nominal (Microondas): 1450W
Potencia de salida nominal (Microondas): 900W
Potencia grill rendimiento 1000 WATT
Volumen de la cámara de cocción: 25L
Frecuencia: 2450 MHz
Diámetro y dimensiones placa giratoria: 315 MM
Apertura puerta manilla
Dimensiones interiores: 330 x 350 x 200 (h) mm
Dimensiones exteriores: 513 x 430 x 306 (h) mm
Peso bruto: 17,5 Kg
Peso neto: 16 Kg
* Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.



3 Hornos en 1 = Microondas+Grill+Convección
Pantalla digital
INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE
3 opciones de cocción:
Microondas
Grill
Convección
Funciones:
Microondas+Grill
Microondas+Convección

HMGC25 / Microondas grill- convección

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5286	HMGC25	Microondas	25 lts.	389
Medidas: interior 328 x 343 x 230 (h) / exterior 513 x 466 x 305 (h)				

Tensión nominal 230V~50Hz
Potencia de entrada nominal (Microondas): 1450W
Potencia de salida nominal (Microondas): 900W
Potencia de entrada (Grill): 1400W
Potencia de entrada nominal (convección): 2400W
Volumen de la cámara de cocción: 25L
Diámetro del plato giratorio: 315mm
Dimensiones interiores (LxPxH): 328x343x230 (h) mm
Dimensiones externas (LxPxH): 513x466x305mm
Peso neto: 17 kg
* Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso

Nueva familia de microondas con membraba Táctil Digital para el control. Microondas profesionales para facilitar su trabajo. Uno o dos magnetrones, capacidad de 25 o 34 Litros, de 1.000 a 1.800 W. Microondas potenciado, doble magnetrón, 1.800 W, 17 Litros de capacidad, 10 niveles de potencia.



HM25 / Horno microondas

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5296	HM25	Horno Microondas	25 Lts.	380
Medidas: interior 327 x 346 x 200 (h) / exterior 511 x 432 x 311 (h)				

Microondas 25 Lts. Digital
 Interior Acero inoxidable
 Base fija no giratoria, Luz interior incandescente
 Potencia (W): 1500W - Salida de microondas (W): 1000 W
 5 niveles de potencia, 3 Etapas de cocción
 Tipo de control: Membrana Táctil
 Descongelación táctil por tiempo
 Tensión 220 V/50hZ.
 Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos
 Medida interior 327x346x200 mm
 Dimensiones 511x432x311 mm.
 Peso: 14,7 kg.



HM34 / Horno microondas

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5297	HM34	Horno Microondas	34 Lts.	1.150
Medidas: interior 360 x 409 x 225 (h) / exterior 574 x 528 x 368 (h)				

Microondas 34 Lts. Digital
 Tipo de control: Membrana Táctil
 Interior Acero inoxidable
 Base fija no giratoria, Luz interior incandescente
 Potencia: 2800 W - Salida de microondas: 1800 W (**Doble magnetron**)
 5 niveles de potencia, 3 Etapas de cocción
 Descongelación táctil por tiempo
 Tensión 220 V/50hZ.
 Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos
 Medida interior 360x409x225 mm
 Dimensiones 574x528x368 mm.
 Peso: 32,2 kg



HM17 / Horno microondas

Cod.	Ref.	Descripción	Capacidad	Precio
F15 5298	HM17	Horno Microondas	17 Lts.	1.350
Medidas: interior 330 x 310 x 175 (h) / exterior 420 x 563 x 340 (h)				

Microondas 17 Lts. Digital
 Tipo de control: Membrana Táctil
 Interior Acero inoxidable
 Base fija no giratoria, Luz interior LED
 Potencia: 3000 W - Salida de microondas: 1800 W (**Doble magnetron**)
 Potencia: 10 niveles, Etapas de cocción: 3 fases
 Descongelación táctil por tiempo
 Tensión 220 V/50hZ.
 Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos
 Medida interior 330x310x175 mm
 Dimensiones 420x563x340 mm.
 Peso: 30 kg

Hornos pizza 30 cm

Presentamos nuestra nueva familia de hornos profesionales para alta producción de pizzas. Modelos industriales para 4 y 4 + 4 pizzas de 30 cms. Modelos industriales para 6 y 6 + 6 pizzas de 30 cms. Modelos industriales para 4 y 4 + 4 pizzas de 34 cms. Modelos hornos rotativos, bajo pedido, para 6 pizzas de 30 cms. Para modelos a gas , consúltenos disponibilidad. Bases para hornos



HPE / Hornos pizza 4 / 4 + 4 pizzas

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FIS 5737	HPE4	Horno Pizza 4 x 30 cms	1.250
	FIS 5745	HPE44	Horno Pizza 4+4 x 30 cms	1.990

Modelo	HPE4	HPE44
Potencia	5.7 Kw	11.4 KW
Tensión	3F. 380 V	3F. 380V
Dimensiones	890x810x435 mm.	890x810x760 mm.
Dimensiones cámara	620x620x174 mm. (x2)	620x620x174 mm. (x2)
Peso	67 Kgs.	115 Kgs.



HPBS4 / Base para horno pizza

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
	FIS 5741	HPBS4	Base soporte horno pizza HPE4 y HPE44	450

Medidas	890x730x850 mm.
Peso	21 Kgs

Hornos pizza eléctricos - Opción simple y doble. Regulación de temperatura superior e inferior. Superficie cocción de material refractario. Distribución homogénea del calor. Disponibles bases soporte, estante inferior. Capacidad para: 4-5 pizzas 30 cms. o 4-5 + 4-5 pizzas 30 cms.



HPE / Horno pizza 5 / 5 + 5 pizzas

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FI5 5738	HPE5	Horno Pizza 5 x 30 cms	1.690
	FI5 5746	HPE55	Horno Pizza 5+5 x 30 cms	2.790

Modelo	HPE5	HPE55
Potencia	7.5 Kw	15.0 KW
Tensión	3F. 380V	3F. 380V
Dimensiones	1190x810x435 mm.	1190x810x760 mm.
Dimensiones cámara	920x620x174 mm. (x2)	920x620x174 mm. (x2)
Peso	102 Kgs.	170 Kgs.



HPBS5 / Base para horno pizza

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
	FI5 5742	HPBS5	Base soporte horno pizza HPE5 y HPE55	520

Medidas	1190x730x850 mm.
Peso	26 Kgs

Hornos pizza 34 cm

Hornos pizza eléctricos - Opción simple y doble. Indicador digital de temperatura interior. Temperatura máxima: 400° C. Regulación de temperatura superior e inferior. Distribución homogénea del calor. Termostato digital. Superficie cocción de material refractario.

Capacidad: 4 pizzas de Ø 340 mm. o 4 + 4 pizzas de Ø 340 mm



HPEM4 / Hornos pizza 4

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FIS 5730	HPEM4	Horno Pizza 4 x 34 cms	2.250

Modelo	HPEM4
Potencia	7.5 Kw
Tensión	3F. 380 V
Dimensiones	1050x990x560 mm.
Dimensiones cámara	700x700x164 mm.(x2)
Peso	75 Kgs.



HPEM44 / Hornos pizza 4 + 4 pizzas

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FIS 5732	HPEM44	Horno Pizza 4+4 x 34 cms	4.250

Modelo	HPEM44
Potencia	15.0 KW
Tensión	3F. 380V
Dimensiones	1050x990x930 mm.
Dimensiones cámara	700x700x164 mm.(x2)
Peso	150 Kgs.

Hornos rotativos pizza eléctricos y de gas

Modelo 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. Capacidad: 6 pizzas de Ø 300 mm. Producción 75 pizzas/hora.



HPRE6 / Horno pizza rotativo

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Eléctrico	FI5 5761	HPRE6	Horno rotativo 6 Pizzas de 30cm	10.590



Potencia	16.0 Kw
Tensión	3F. 380 V
Dimensiones	1200x1368x2000 mm.
Dimensiones cámara	1000x170(h) mm
Dimensiones puerta	500x140(h) mm
Peso	330 Kgs.



HPRG6 / Horno pizza rotativo

	Cod.	Ref.	Descripción	Precio
Gas	FI5 5764	HPRG6	Horno rotativo 6 Pizzas de 30cm	12.190

Potencia	41.20 KW
Tensión	220V
Dimensiones	1482x1720x1835 mm.
Dimensiones cámara	1000x450(h) mm.
Peso	800 Kgs.

Modelo BAJO PEDIDO. Funcionamiento a gas, adaptable a Gas Natural o Propano. Panel de control LCD con pantalla táctil de 4,3 pulgadas. Temperatura de cocción ajustable entre 0 °C y 400 °C. Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento (450 °C). Control temperatura termostático. La bancada giratoria proporciona una cocción homogénea. Temperatura de cocción ajustable entre 0 °C y 400 °C. Superficie cocción de material refractario. Depósito interior de piedra. Capacidad : 6 pizzas de Ø300mm. Producción 75 pizzas/ hora.

Hornos de convección

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. Opciones a gas, Campanas, condensadores de vapor, duchas, humidificadores, cambio de apertura puerta, tensión, etc. bajo pedido. Características detalladas en cada horno. Consultémoslos plazos de entrega.



Eléctrico

HCRX304 / Horno convección RX304

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5470	HCRX304	Horno conveccion RX304	860
F15 5477	HCHUM	Humidificador para RX	145
F15 5478	HCMA	Puerta apertura izquierda horno RX	25

Termostato seguridad
 Temporizador 0-60 minutos
 Modo continuo

Capacidad	4 430x340 / 4 GN 2/3
Dimensiones externas	590 x 675 x 540(h) mm.
Dimensiones cámara	450 x 340 x 345(h) mm.
Temperatura máxima	250°C
Dotación	4 Bandejas aluminio perforadas
Potencia eléctrica	3.100 W
Tensión	230v 50 Hz
Peso	35 Kgs.

Panadería / pastelería



Eléctrico

HCRXD604P / Horno convec. digital RXD604 PLUS

Cod	Ref.	Descripción	Precio
FI5 5475	HCRXD604P	Horno conveccion digital eléctrico RXD604 PLUS	2.670
FI5 5477	HCHUM	Humidificador para RX	145
FI5 5478	HCMA	Puerta apertura izquierda horno RX	25

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

Capacidad	4 600x400 / 4 GN 1/1
Dimensiones externas	820 x 800 x 560(h) mm.
Dimensiones cámara	680 x 470 x 365(h) mm.
Temperatura máxima	250°C
Dotación	4 parrillas
Potencia eléctrica	6.300 W
Tensión	400v 50/60 Hz Trif. 3F+N+T
Peso	55 Kgs.
Cambio a monofásico	67 €



Eléctrico

HCRX604P / Horno convección RX604 PLUS

Cod	Ref.	Descripción	Precio
FI5 5472	HCRX604P	Horno conveccion RX604 PLUS	2.070
FI5 5477	HCHUM	Humidificador para RX	145
FI5 5478	HCMA	Puerta apertura izquierda horno RX	25

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

Capacidad	4 600x400 / 4 GN 1/1
Dimensiones externas	820 x 800 x 560(h) mm.
Dimensiones cámara	680 x 470 x 365(h) mm.
Temperatura máxima	250°C
Dotación	4 parrillas
Potencia eléctrica	5,700 W
Tensión	400v 50/60 Hz Trif. 3F+N+T
Peso	52 Kgs.
Cambio a monofásico	60 €

Hornos de gastronomía

Les presentamos parte de nuestra línea de hornos de GASTRONOMIA en tres versiones para la misma capacidad. 6 bandejas GN 1/1. Línea STR / Línea STC / Línea STG. Con características comunes como pantalla táctil, lavado ó la capacidad de producción pero con claras diferencias que apreciará en las respectivas descripciones. Disponemos asimismo fuera de este catálogo de hornos de convección manuales, digitales, de más capacidad o en otros formatos. No dude en consultarnos.



Eléctrico

HCSTR106V1 / Horno convección STR 106 V1

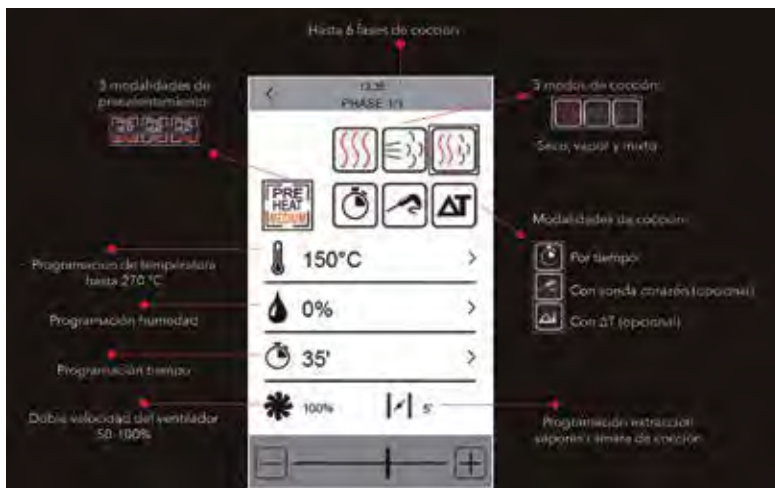
Cod	Ref.	Descripción	Precio
F15 5480	HCSTR106V1	Horno conveccion STR 106 V1	4.850
F15 5494	HCKIT	Kit instalación hornos STR/STC/STG/STB (V23)	280
F15 5483	HCD5	Detergente dual hornos STR - 5 kgs	30
F15 5484	HCD1	Detergente dual hornos STR - 10 kgs	50



**NUEVO SISTEMA DE LAVADO
DETERGENTE + ABRILLANTADOR (ACTIVE DUAL)**

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.
 OPCIONAL : Sonda corazón , cambio apertura puerta
 Otros modelos : 10 bandejas GN 1/1 consulten.
 Panadería Eléctricos y a gas de 6 y 10 Bandejas 600x400

Capacidad	6 Bandejas GN 1/1
Dimensiones externas	720 x 724 x 715(h) mm.
Dimensiones cámara	395 x 590 x 480(h) mm.
Distancia entre bandejas	68 mm
Potencia eléctrica	9.200 W
Temperatura máxima	250°C
Peso	81 Kgs.
Tensión	Trifásico 3F+N+T 400v 50/60 Hz
Sistema autolimpieza	De serie, sistema detergente dual
Kit sonda extraíble	240,00 €
Cambio apertura puerta	420,00 €



Posición bandeja longitudinal



SERIE STC - Compact - Solo Eléctricos



Sistema con panel de control digital táctil V7.
Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
Inversor de giro - Alarma fin de ciclo - Micro de puerta
Lampara 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.
Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto.
Control de la cocción mediante tiempo,
sonda al corazón o Delta T
99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
Multicook / All on time
Regeneración / Mantenimiento
Recetario con fotografías personalizable.
Lavado automático - 3 niveles
Disponible Soportes - Campana - Condensador de vapores
Opciones en:
4 bandejas GN 2/3
4 bandejas GN 1/1
6 bandejas GN 1/1
10 bandejas GN 1/1
Opciones en COMPACT SERIE W
Colocación de bandeja transversal, fondo pasa a sólo 620 mm.
Consulten sus necesidades a nuestro equipo comercial

Posición bandeja longitudinal



Eléctrico

HCSTC611V7 / Horno COMPACT.STC 611 V7

Cod	Ref.	Descripción	Precio
F15 5485	HCSTC611V7	Horno conveccion STC 611 V7	6.300
F15 5494	HCKIT	Kit instalación hornos STR/STC/STG/STB (V23)	280
F15 5495	HCD5	Detergente horno 5 Kg	35
F15 5496	HCD1	Detergente horno 10 Kg	57
F15 5497	HCA5	Abrillantador horno 5 Kg	30
F15 5498	HCA1	Abrillantador horno 10 Kg	49

Capacidad	6 Bandejas GN 1/1 40 11 Bandejas GN 1/1 20 4 Bandejas GN 1/1 65
Dimensiones Externas	530 x 795 x 665(h) mm.
Dimensiones cámara	385 x 560 x 385(h) mm.
Potencia Eléctrica	7.200 W - No existen modelos a gas
Temperatura Máxima	270°C
Peso	65 Kgs.
Tensión	Trifásico 3F+N+T 400v 50/60 Hz
Lavado automático	De serie, dosificadores detergente y abrillantador prog.
Kit sonda extraíble	De serie
Cambio apertura puerta	420,00 €
Módulo conexión wifi	270.00 €
Opciones	Modelos W bandeja transversal (Menor fondo: 600-620 mm) Modelos pantalla Digital 2,4" con lavado opcional Campana, condensador de vapores, kit carbón activo, soportes



Hornos de gastronomía



Eléctrico

HCSTG71V7/ Horno convección GASTRO STG 71 V7

Cod	Ref.	Descripción	Precio
FI5 5490	HCSTG71V7	Horno conveccion STG 71 V7	6.940
FI5 5494	HCKIT	Kit instalación hornos STR/STC/STG/STB (V23)	280
FI5 5495	HCD5	Detergente horno 5 Kg	35
FI5 5496	HCD1	Detergente horno 10 Kg	57
FI5 5497	HCA5	Abrillantador horno 5 Kg	30
FI5 5498	HCA1	Abrillantador horno 10 Kg	49



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.
 Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto.
 Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
 Multicook / All on time
 Regeneración / Mantenimiento
 Recetario con fotografías personalizable.
 Lavado automático - 3 niveles

Opciones 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

Disponibles:



Campana, condensador de vapores, kit carbón activo, soportes, Carros, bandejas.

Consulten sus necesidades a nuestro equipo comercial



Capacidad	7 Bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm.
Dimensiones Externas	790 x 790 x 825(h) mm.
Dimensiones cámara	620 x 405 x 545(h) mm.
Potencia Eléctrica	10.200 W
Temperatura Máxima	270°C
Peso	78 Kgs.
Tensión	Trifásico 3F+N+T 400v 50/60 Hz
Lavado automático prog.	De serie, dosificadores detergente y abrillantador
Kit sonda extraíble	De serie
Cambio apertura puerta	420,00 €



Posición bandeja transversal  

Hornos carbón

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. 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 carbón o leña, variará su aroma y resultado. Buen sellado en las carnes, mejor aroma, sabor más intenso. Ahorro en carbón al estar cerrado en relación a otras barbacoas y mejor ergonomía en el trabajo, aislando del calor a los cocineros. Alta producción ideal para restaurantes de mucho volumen de trabajo. Dispone de 2 reguladores de tiro que le permitirán ajustar a la necesidad puntual del momento la producción.



OCHC / Horno carbón Black

Cod.	Ref.	Descripción	Precio
F15 5451	OCHC	Horno carbón / base con puertas	7.049

Producción	20 Kg. Carne/ hora
Medidas parrilla	530 x 570 mm.
Dimensiones	712 x 697 x 1,104 (h) + base puertas

Campana incluida en el precio.

Precio incluye Top, Grill y base con puertas.



