

NOVEDAD



GIORIK



CALOR



**LÍNEA
BRASAS**
Pg. 52



**LÍNEA
PIZZA**
Pg. 62



**LÍNEA
COMPLEMENTOS**
Pg. 80



**LÍNEA
GIORIK**
Pg. 84



**LÍNEA
UNOX**
Pg. 102



HORNOS DE BRASA

LA EVOLUCIÓN DEL SABOR TRADICIONAL

Los hornos combinan la esencia de la barbacoa clásica con un diseño cerrado de alta ingeniería. Son la herramienta preferida por chefs en hoteles y restaurantes para maximizar la productividad, permitiendo cocinar simultáneamente carnes, pescados y vegetales con un aroma y jugosidad inigualables.

- **Eficiencia térmica:** Funcionan exclusivamente con carbón, con un consumo menor de combustible que una parrilla abierta gracias a su sistema de ventilación ajustable.
- **Seguridad avanzada:** Equipados de serie con un kit de chimenea de tres piezas y filtro cortafuegos integrado para evitar riesgos de incendio.
- **Construcción robusta:** Carcasa reforzada para mayor resistencia al calor y marcos dobles de hierro fundido que garantizan una durabilidad extrema.
- **Ergonomía y limpieza:** Diseño moderno que incluye recolector de grasa, termómetro de precisión y componentes extraíbles que facilitan el mantenimiento diario.
- **Disponible en 2 modelos:** de **SOBREMESA**, ideales para espacios reducidos; y **CON ESTANTE**, montados sobre base con ruedas resistentes, ideales para cocinas de alto volumen.

DISPONIBLE
EN FONDO 577 Y 777



CON ESTANTE

OPCIONES ACABADO PUERTA



NEGRO
(Estándar)



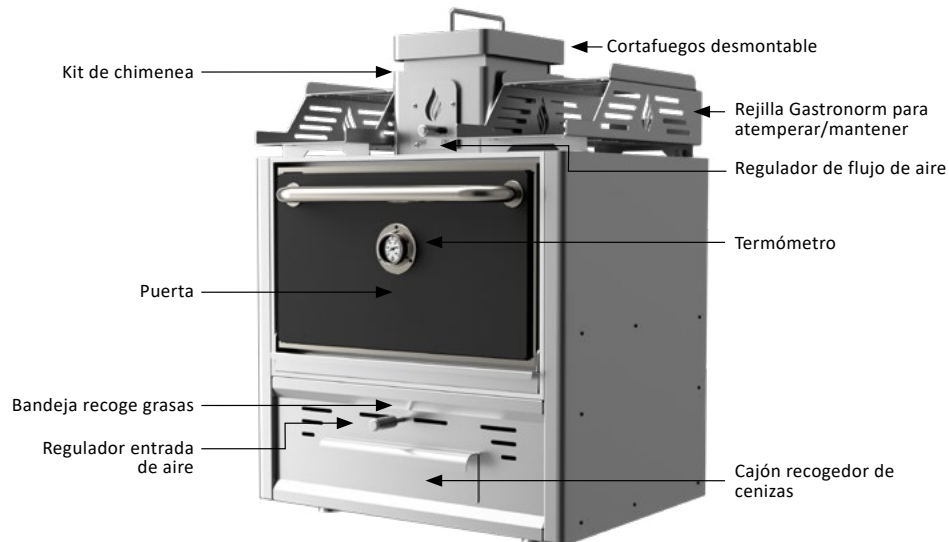
ROJO
(Opcional)



AZUL
(Opcional)



INOX
(Opcional)



SOBREMESA

PARRILLAS

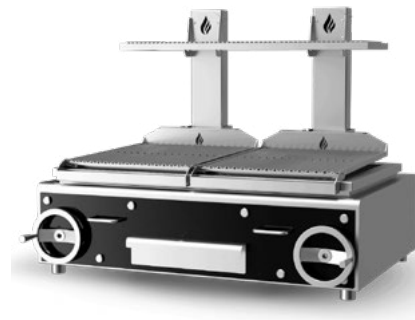
ALTA PRODUCTIVIDAD EN LA COCINA

Son parrillas abiertas de acero inoxidable diseñadas para maximizar la eficiencia en cocinas profesionales. Su tecnología permite un control total del fuego, aportando sabores auténticos y texturas únicas.

- **Control de temperatura:** Gracias a su sistema de elevación integrado, el chef puede ajustar la altura de las rejillas para cocinar en diferentes niveles de intensidad.
- **Higiene y limpieza:** Equipadas con parrillas ranuradas en "V" inclinadas que dirigen la grasa hacia un recolector, evitando llamas por goteo. Incluyen un cajón cenicero extraíble.
- **Seguridad y aislamiento:** Construcción totalmente aislada con brasero refractario y sistema de ventilación, garantizando la seguridad del cocinero y una óptima contención del calor.
- **Capacidad:** Permite asar diversos ingredientes simultáneamente en hasta 3 superficies de cocción distintas.
- **Disponible en 3 modelos:** de **SOBREMESA**, compacto e ideal para espacios reducidos; **CON MUEBLE**, movilidad total y almacenamiento integrado gracias a su base con ruedas de alta resistencia; y **ENCASTRABLE**, instalación personalizada en chimeneas o muebles de obra.



ENCASTRABLE



SOBREMESA



CON MUEBLE

OPCIONES ACABADO PUERTA



NEGRO
(Estándar)



ROJO
(Opcional)



AZUL
(Opcional)



INOX
(Opcional)



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

ELEMENTOS

COMUNES



ATIZADOR



RASCADOR
DE PARRILLA



PALA PARA
CENIZAS



PARRILLA
DE ACERO
INOX



CAJÓN
CENICERO



PINZAS

PARRILLAS



PARRILLAS
DE VARILLAS
SUPERIORES



INICIADOR DE
CARBÓN

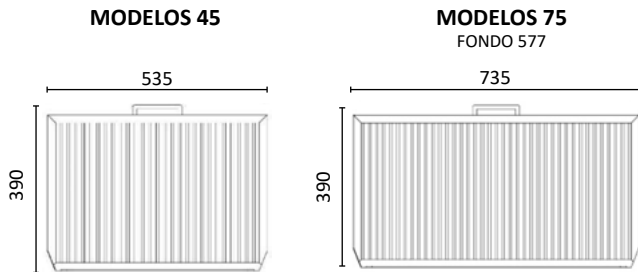


PARRILLAS EN
"V"



HORNOS DE BRASA - FONDO 577

MEDIDAS PARRILLAS



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



SOBREMESA 75



ESTANTE 45

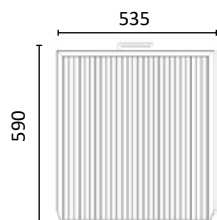
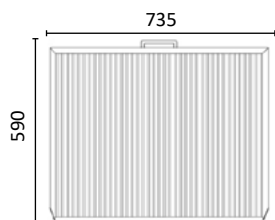
INFORMACIÓN TÉCNICA	SOBREMESA 45	SOBREMESA 75 FONDO 577	ESTANTE 45	ESTANTE 75 FONDO 577
Dimensiones ext. (LxPxH)	785 x 577 x 1095 mm	985 x 577 x 1095 mm	785 x 577 x 1685 mm	985 x 577 x 1685 mm
Productividad estimada	45 comensales	75 comensales	45 comensales	75 comensales
Tiempo de encendido	30 min. promedio	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	230 Kg	278 Kg	263 Kg	310 Kg
INSTALACIÓN				
Separación con equipos no inflamables	100 mm			
Separación con equipos inflamables	300 mm			
P.V.P	9.400 €	10.900 €	10.350 €	12.175 €
ACCESORIOS INCLUIDOS				
Comunes:	2 Parrillas de acero inox	1 Kit chimenea (cortafuegos)	2 Rejillas Gastronorm (2 niveles)	1 Pinza de acero inox
	1 Cepillo para parrilla	1 Bandeja recoge grasas	1 Rascador de parrilla	1 Atizador
	1 Pala para cenizas			1 Pinza saca bandejas

*Depende de la calidad del carbón.

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

HORNOS DE BRASA - FONDO 777

MEDIDAS PARRILLAS

MODELOS 75
FONDO 777

MODELOS 110

 CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

SOBREMESA 110

ESTANTE 75

INFORMACIÓN TÉCNICA	SOBREMESA 75 FONDO 777	SOBREMESA 110	ESTANTE 75 FONDO 777	ESTANTE 110
Dimensiones ext. (LxPxH)	785 x 777 x 1095	985 x 777 x 1095	785 x 777 x 1685	985 x 777 x 1685
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	281 Kg	342 Kg	312 Kg	390 Kg
INSTALACIÓN				
Separación con equipos no inflamables	100 mm			
Separación con equipos inflamables	300 mm			
P.V.P	10.600 €	12.725 €	11.925 €	14.050 €
ACCESORIOS INCLUIDOS				
Comunes:	2 Parrillas de acero inox	1 Kit chimenea (cortafuegos)	2 Rejillas Gastronorm (2 niveles)	1 Pinza de acero inox
	1 Cepillo para parrilla			1 Atizador
	1 Pala para cenizas	1 Bandeja recoge grasas	1 Rascador de parrilla	1 Pinza saca bandejas

*Depende de la calidad del carbón

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



HORNOS DE BRASA - MEDIDAS



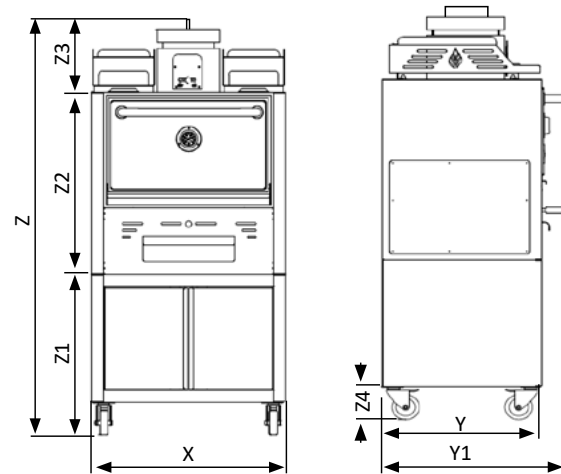
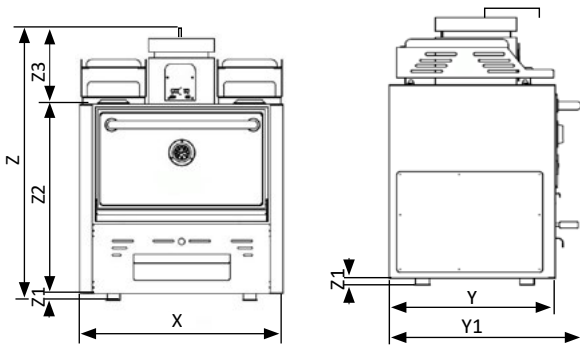
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



SOBREMESA



ESTANTE



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

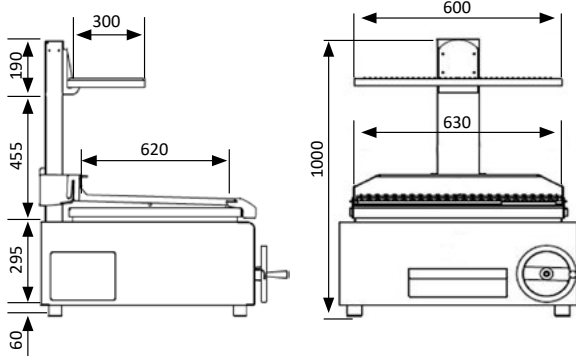
DIMENSIONES	FONDO 577		FONDO 777	
	45	75	75	110
X	785	985	785	985
Y	577	577	777	777
Z	1685	1685	1685	1685
Y1	675	675	875	875
Z1	650	650	650	650
Z2	730	730	730	730
Z3	305	305	305	305
Z4	130	130	130	130

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

PARRILLAS - MEDIDAS

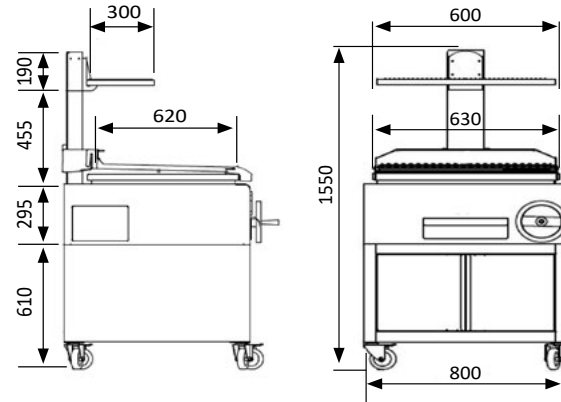
PARRILLA DE CARBÓN SOBREMESA

PARRILLA GP1G

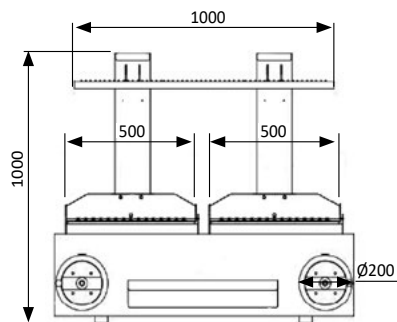


PARRILLA DE CARBÓN CON MUEBLE

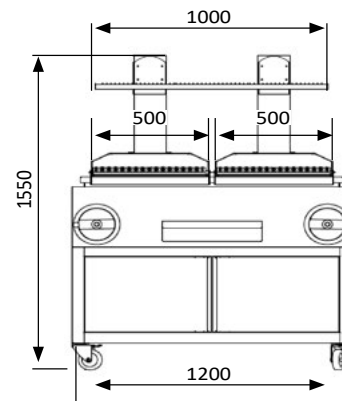
PARRILLA GP1GC



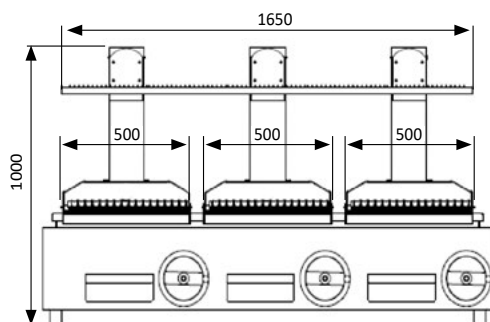
PARRILLA GP2G



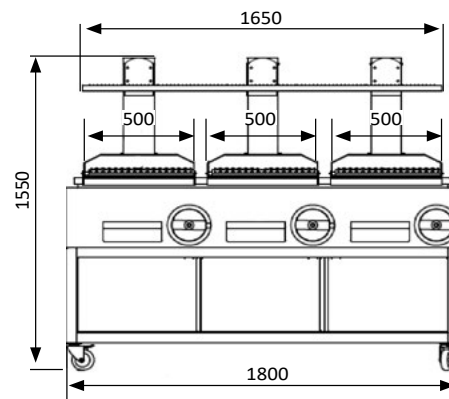
PARRILLA GP2GC



PARRILLA GP3G



PARRILLA GP3GC



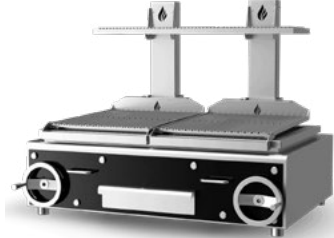
Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.



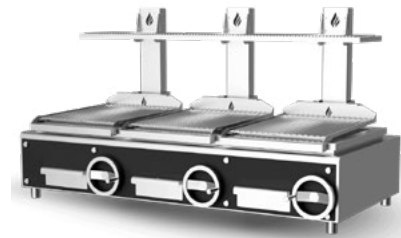
PARRILAS DE CARBÓN - SOBREMESA



GP1G



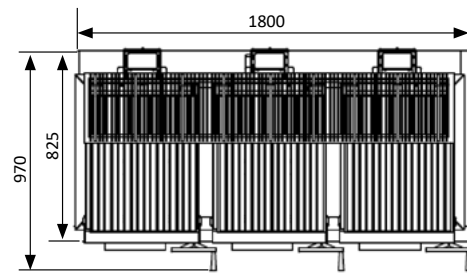
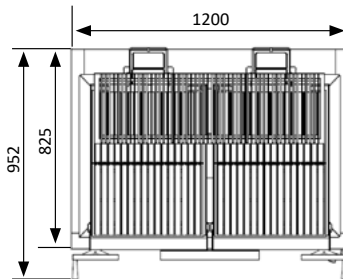
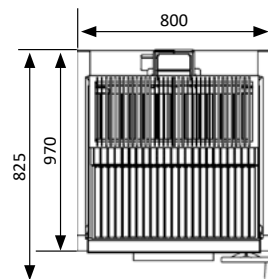
GP2G



GP3G

CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MEDIDAS PARRILLAS



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	1 x (630 x 620) mm	2 x (500 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 - 35 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		
P.V.P	7.685 €	9.950 €	12.125 €
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)	

*Depende de la calidad del carbón

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

PARRILAS DE CARBÓN - CON MUEBLE



GP1GC



GP2GC

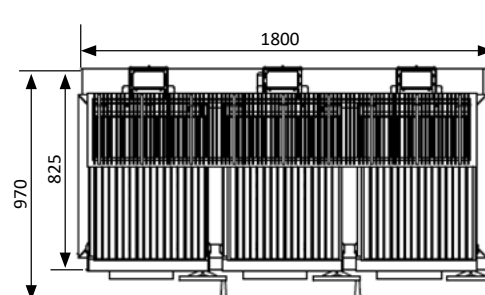
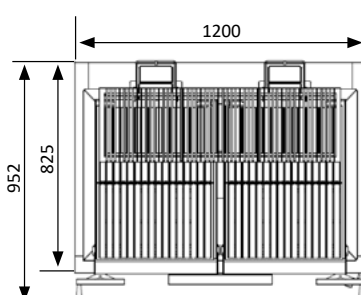
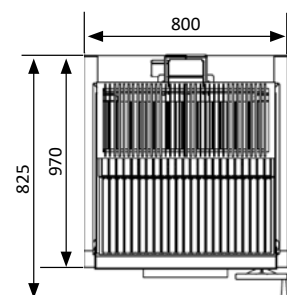


GP3GC



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MEDIDAS PARRILLAS



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	1 x (630 x 620) mm	2 x (500 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 - 35 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
P.V.P	8.475 €	11.075 €	13.525 €
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)	

*Depende de la calidad del carbón

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

**PARRILAS 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.



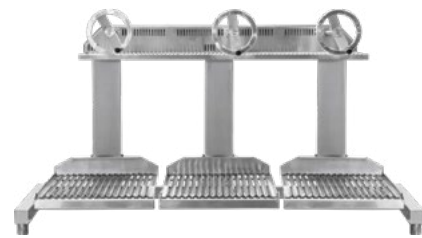
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



GPM1G



GPM2G



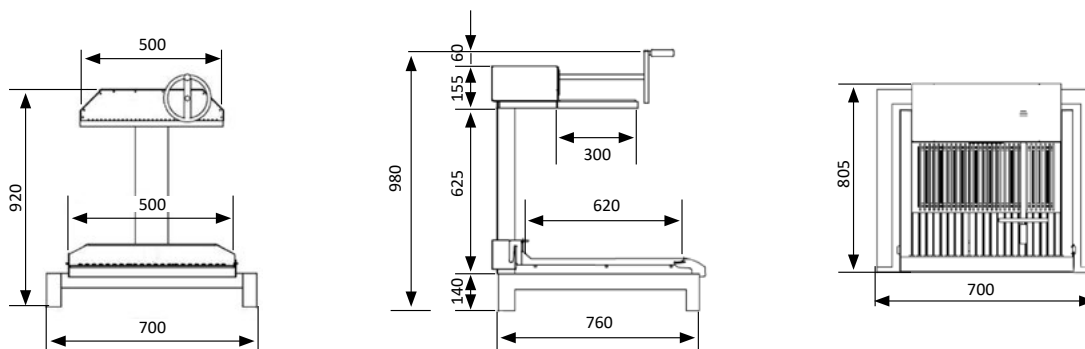
GPM3G

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	82 Kg	190 kg	250 kg
INSTALACIÓN			
Separación con equipos no inflamables	100 mm		
Separación con equipos inflamables	300 mm		
P.V.P	5.250 €	5.800 €	7.425 €
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)	

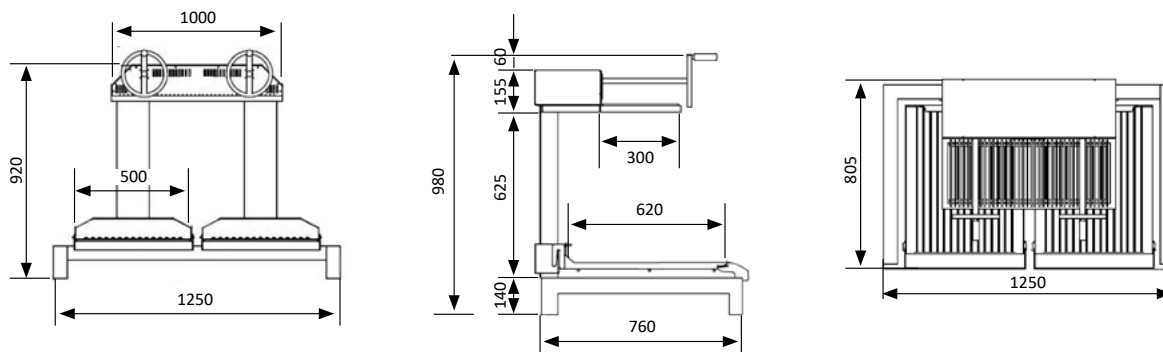
*Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

PARRILLAS ENCASTRABLES - MEDIDAS

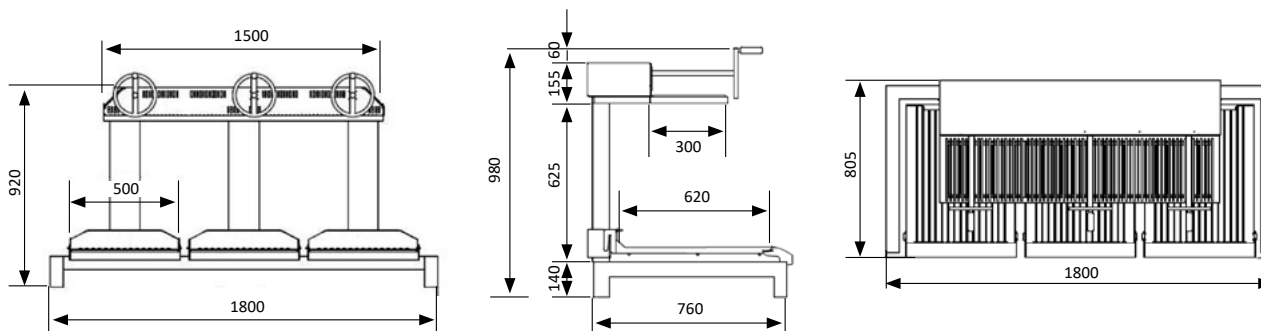
1 CUERPO GPM1G



2 CUERPO GPM2G



3 CUERPO GPM3G



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



VERSATILIDAD, CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD

CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

La elección del horno es el paso más crítico para cualquier pizzería o negocio de hostelería. Un buen horno no solo debe alcanzar altas temperaturas, sino también garantizar una distribución uniforme del calor, eficiencia energética y una recuperación térmica rápida tras cada uso.

Nuestros hornos son un referente en la fabricación italiana, ofrece soluciones versátiles que se adaptan desde pequeños locales artesanales hasta producciones industriales, combinando robustez, tecnología y simplicidad de uso. Fabricados con altos estándares de calidad y tecnología "Made in Italy".

Acero inoxidable: La gran mayoría de modelos, incorporan un cuerpo exterior e interior de acero inoxidable de alta calidad, lo que aporta resistencia a la corrosión, durabilidad y facilidad de limpieza, indispensable en cocinas profesionales donde la higiene es fundamental.

Componentes reforzados: En varios hornos se combinan acero inoxidable con acero pre-pintado o acero reforzado en partes estructurales, lo que equilibra robustez y coste sin sacrificar la vida útil del equipo.

Aislamiento térmico eficiente: Todos los hornos cuentan con sistemas de aislamiento térmico de calidad (como lana mineral o lana de roca) que reducen las pérdidas de calor y mejoran la eficiencia energética, además de proteger el exterior de altas temperaturas.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



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.

AMPLIAS POSIBILIDADES

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



VARIEDAD DE SOLUCIONES

SERIE PIZZA - PIZZA MAXI - PIZZAPAN

Amplia variedad de modelos, diseñada para cubrir desde pequeñas cafeterías hasta pizzerías de alto rendimiento.

- Destacan por su solidez y facilidad de uso.
- Con planos de cocción en piedra refractaria.
- Modelos eléctricos y a gas.



HORNOS DE TUNEL

Son la solución perfecta para negocios que requieren una producción continua y estandarizada sin necesidad de personal altamente especializado en el manejo de la pala.

- Máxima funcionalidad.
- Gran versatilidad: No solo sirven para pizza, sino también para focaccias, pan de pita, verduras y diversos platos de gastronomía.
- Modelos eléctricos y a gas.



COMPLEMENTOS (AMASADORAS, LAMINADORAS, BATIDORAS)



LAMINADORAS

Diseñadas para optimizar el tiempo de preparación, estas máquinas permiten extender la masa de forma rápida y en frío, manteniendo intactas las propiedades del producto.

- Permiten regular el espesor y diámetro de la masa de forma precisa.



AMASADORAS

La base de una buena pizza es el amasado, por eso ofrecemos varias opciones, amasadoras de espiral y amasadoras de horquilla, para trabajar de forma eficiente este proceso crítico.

- Disponible en diferentes capacidades para adaptarse a diferentes producciones.



PLANETARIAS

Soluciones profesionales de mezcla diseñadas para ofrecer robustez y versatilidad en la preparación de masas.

- Disponible en diferentes capacidades para ofrecer una amplia oferta de posibilidades.



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.
- Estructura sólida
- Diseño compacto
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada, permitiendo una distribución homogénea del calor, ayudando a una cocción más uniforme.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna. (Según modelo)



PANEL DE CONTROL
Sencillo e intuitivo



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



PIZZA 1/50 4D25 CRISTAL + LUZ



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

ELÉCTRICO



	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			



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, sólida y duradera, 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.



PANEL DE CONTROL
Diseño intuitivo y seguro.



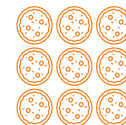
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



PIZZA GAS 6D30

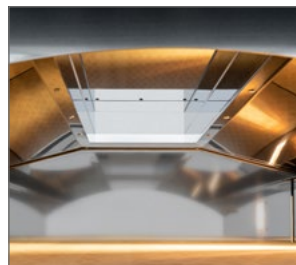


GAS



	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



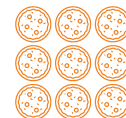
PIZZA GAS XL 4



PIZZA GAS XL 6L



	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
Nº 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 €			





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.
- **Generador de vapor para uso multifuncional.**



GENERADOR DE VAPOR

OPTIMIZADO PARA
40 x 60



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



PIZZAPAN 4D40 ALTO 27

⚡ 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 €
Mesa/Altura	340 €/ 960 mm	480 €/ 960 mm

*Generador vapor

SERIE PIZZA

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

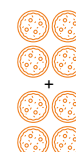
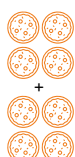
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz en cámara.



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
Nº 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 €

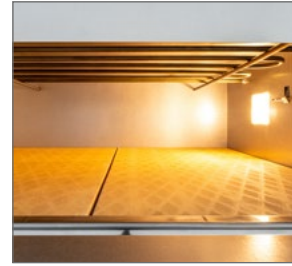


SERIE PIZZA

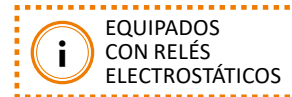
MÁXIMA FUNCIONALIDAD

Son hornos diseñados para profesionales de la cocina que buscan rendimiento constante, durabilidad y facilidad de uso, con una construcción sólida que responde bien al entorno exigente de restaurantes, pizzerías y servicios gastronómicos.

- 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.



PANELES REFRACTARIOS



EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



Ø 32

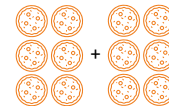


CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



PIZZA 6D32+6D32

ELÉCTRICO

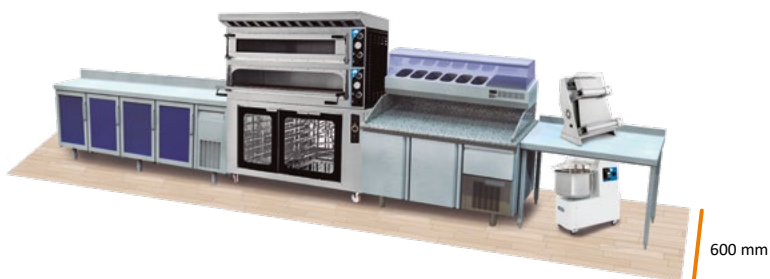


	PIZZA 6D32	PIZZA 6D32+ 6D32
Dimensiones ext. (LxPxH)	975 x 1.215 x 415 mm	975 x 1.215 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	660 x 990 x 140 mm	660 x 990 x 140 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C
Nº pisos	1	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	7,2 Kw	14,4 Kw
Resistencia superior	3 x 1.200 W	6 x 1.200 W
Resistencia inferior	3 x 1.200 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

Hornos enfocados en la durabilidad, la eficiencia térmica y la operativa intuitiva, con opciones versátiles que se adaptan a diferentes volúmenes de producción.

- 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.



**EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**

OPTIMIZADO PARA
40 x 60

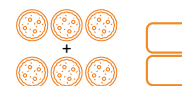


CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



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 €



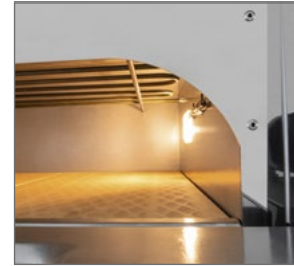
PIZZA

SERIE PIZZA MAXI

ALTO RENDIMIENTO Y CAPACIDAD

Hornos pensados para cocinas profesionales y pizzerías que requieren un equilibrio ideal entre capacidad, rendimiento, robustez y facilidad de uso.

- 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.



ILUMINACIÓN EN CÁMARA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



PIZZA MAXI 4D35

⚡ 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
Nº pisos	1	2	1	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
Resistencia superior	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W
Resistencia inferior	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W
P.V.P. PANEL MANUAL	1.560 €	2.455 €	1.825 €	2.950 €
Mesa/Altura	435 €/ 960 mm	435 €/ 860 mm	435 €/ 960 mm	435 €/ 860 mm
Campana (sin motor)	400 €	400 €	435 €	435 €

SERIE PIZZA MAXI

- 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.



EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

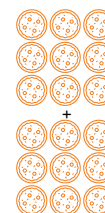
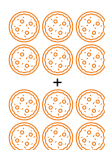


PIZZA MAXI 6LD35



PIZZA MAXI 9D35 + 9D35

ELÉCTRICO



	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 €



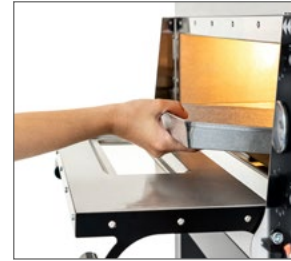
SERIE PIZZA

MÁXIMA ADAPTABILIDAD Y VERSATILIDAD

Hornos versátiles y de alto rendimiento, diseñados especialmente para cocinas profesionales, pizzerías, servicios de catering y cualquier ambiente gastronómico que requiera cocción mediante bandejas múltiples.

Ofrecen flexibilidad operativa, robustez constructiva y resultados consistentes, permitiendo la inserción de **bandejas 40 x 60 cm.**

- 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.



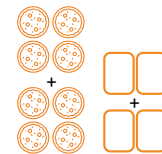
MÁXIMA FLEXIBILIDAD EN COCCIÓN CON BANDEJAS.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

OPTIMIZADO PARA 40 x 60



PIZZA 4D40



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
Nº 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

VERSATILIDAD Y FUNCIONALIDAD

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.



EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



MÁXIMA FUNCIONALIDAD
Posibilidad para asados tradicionales y pizza-calzones
ALTURA ÚTIL 175 MM



Ø 35-40



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



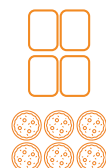
PIZZAPAN 6LD40



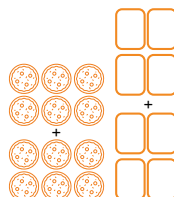
PIZZAPAN 6LD40 + 6LD40 POT

ELÉCTRICO

Ø40



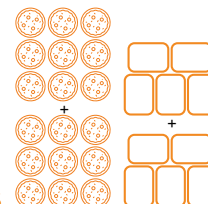
Ø40



Ø35



Ø35



	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 €



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.

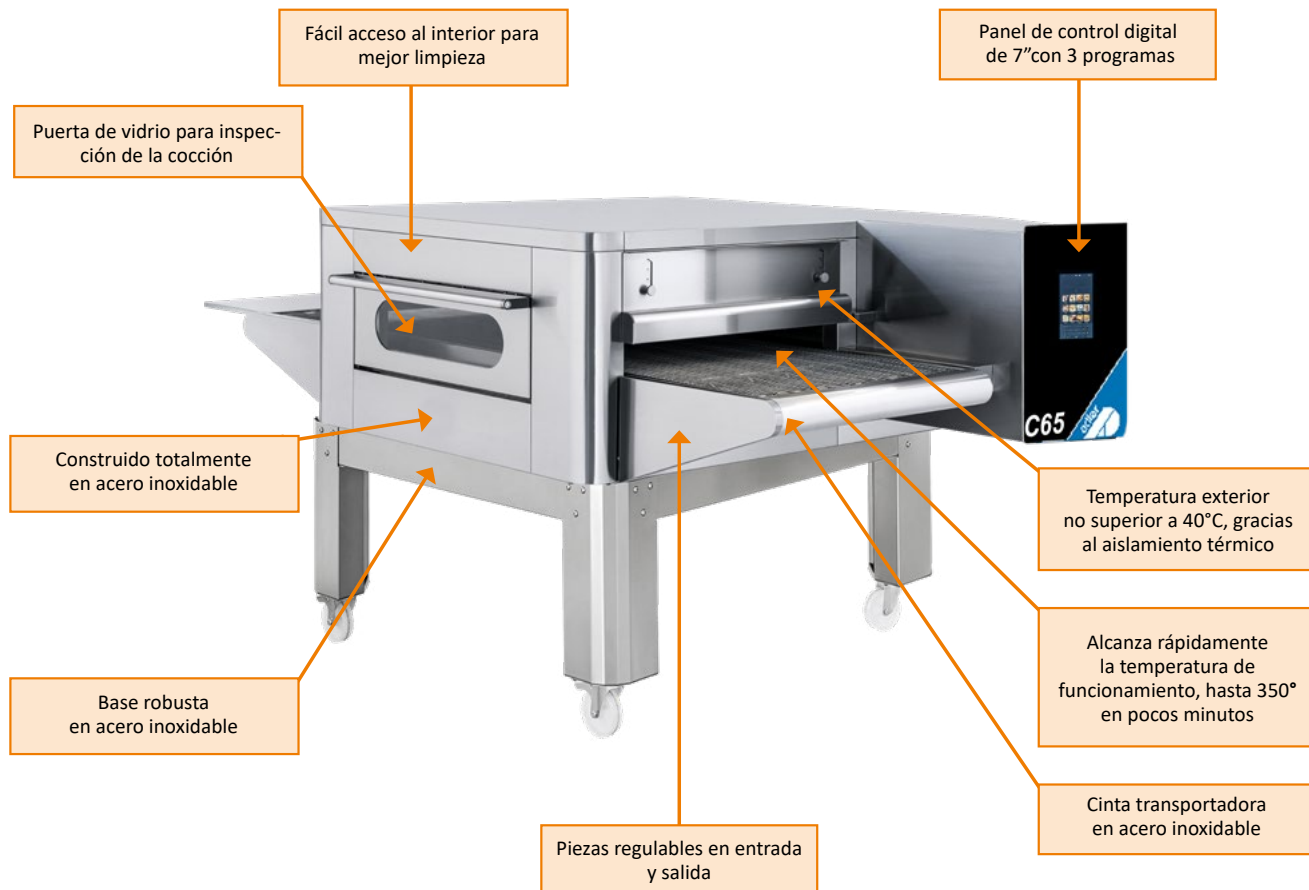
Son equipos de cocción continua pensados para producción constante y alta productividad en entornos gastronómicos profesionales como pizzerías, restaurantes, servicios de catering o cualquier cocina con volumen elevado de trabajo.

Están diseñados para combinar velocidad, uniformidad de cocción y facilidad de uso.

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 electrostáticos.



NO SOLO PARA HACER PIZZAS

Flexibilidad para cocinar distintos productos gastronómicos, no solo pizzas: la cinta y la cámara ventilada permiten ajustar parámetros para panes, snacks, ingredientes precocinados, etc.

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

El uso de controles digitales combinados con configuraciones preestablecidas hace que la puesta en marcha y el uso diario sean accesibles incluso para quienes no son técnicos especializados.





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.



CINTA TRANSPORTADORA EN ACERO INOX

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

	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 2.200 W	-	2 x 4.100 W	-
Peso	101 Kg	128 Kg	255 Kg	275 Kg
P.V.P.	7.450 €	7.925 €	10.675 €	11.275 €
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.

Base soporte + ruedas: 750 €

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)



HTUNEL C 65 + SOPORTE



HTUNEL C 80 + SOPORTE

	 HTUNEL C 65	 HTUNEL C 65 - GAS	 HTUNEL C 80	 HTUNEL C 80 - GAS
Dimensiones ext. (LxPxH + H PATAS)	2.190 x 1.390 x 575 (+535) mm	2.190 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	384 Kg	411 Kg	421 Kg
P.V.P.	13.650 €	14.275 €	16.500 €	16.700 €
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, focaccias, 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.



SELECTOR DE ESPESOR DE LA MASA INTUITIVO



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



LAMI 310/1 D30



LAMI 310/2 D30



LAMI 500/1 D45

	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	Incluido	Incluido	Incluido

LAMINADORAS - 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.



CONSULTAR
FICHAS DE
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.



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.



LAMIDOB 310 D30



LAMIDOB 500 D45 + PEDAL

	LAMIDOB 310 D30	LAMIDOB 420 D40	LAMIDOB 500 D45 PEDAL	LAMIDOB 310 D30 T.GO	LAMIDOB 420 D40 T.GO
Dimensiones (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
Pot. 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	-	-



BATIDORAS - SERIE PLANETARIA

POTENCIA, VERSATILIDAD Y FIABILIDAD

Las mezcladoras planetarias son versátiles, robustas y adecuadas para un uso intensivo, garantizando un excelente rendimiento. Adecuadas para procesar varios tipos de masa, desde repostería hasta pizza, son la opción ideal para quienes buscan la mejor relación calidad-precio.

- 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)



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



Bloque de seguridad superior



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

ACCESORIOS INCLUIDOS



GANCHO



BATIDOR



ESPÁTULA



CUBA



PLANETARIA 7



PLANETARIA 30

	PLANETARIA 7
Dimensiones Ext. (LxPxH)	380 x 240 x 421 mm
Volumen cuba - Diámetro	7 L - 220 Ø mm
Peso pasta	1,09 Kg
Velocidad	45 - 260 rpm
Alimentación	230V - 50 Hz
Potencia	0,325 Kw
P.V.P.	900 €

	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	25 L - 340 Ø mm	40 L - 400 Ø mm
Peso pasta	7,8 Kg	9,3 Kg	14 Kg
Velocidad	197-317-462 rpm	197-317-462 rpm	109-170-497 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.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

SENCILLEZ Y POTENCIA

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



BAT 20

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 € **



BAT - UP 30

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 PROFESIONALES

Giorik es un fabricante italiano referente en el sector de la hostelería profesional desde 1963, especializado en la creación de soluciones de cocción tecnológicamente avanzadas pero compactas.

Con patentes exclusivas para el control del vapor y la humedad.

Sus equipos destacan por interfaces táctiles intuitivas, sistemas de lavado automático eficientes y una gran versatilidad que permite su uso tanto en gastronomía como en pastelería.



TECNOLOGÍA Y VERSATILIDAD

Un horno electromecánico muy sencillo y versátil, tanto para la gastronomía como para pastelería. Posibilidad de cocinar a convección, vapor y un ciclo mixto.

Perfecto para la gastronomía y la pastelería, gracias a los separadores bivalentes, monta tanto bandejas GN 1/1 como de bandejas de EN 600x400. Versión invertida de puertas y panel.

El horno perfecto para cocinas con espacio limitado y la necesidad de una máquina multifuncional. Modelo básico, compacto e intuitivo.

Es un horno intuitivo, avanzado y de alto rendimiento. Multifunción con dimensiones compactas. Con calderín de alto rendimiento.

La evolución del horno mixto profesional, combinando precisión tecnológica, eficiencia energética y una construcción diseñada para soportar ritmos de trabajo intensivos.

Los regeneradores y los mantenedores son sistemas de mantenimiento de la temperatura y de regeneración de platos ya listos.

TECNOLOGÍA Y VERSATILIDAD

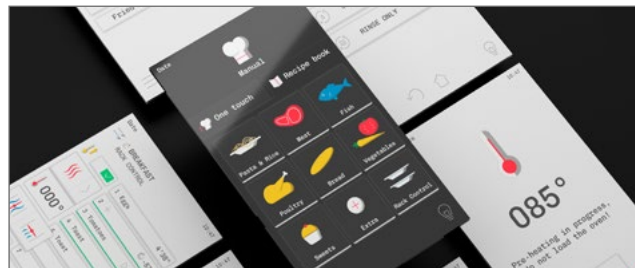


CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



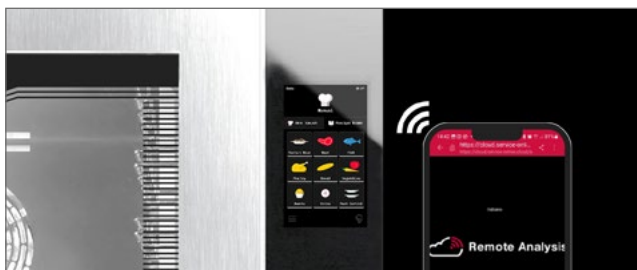
GRAN FLEXIBILIDAD (MOD. MOVAIR)

Puede solicitarse en las dos versiones L (con bisagras a la izquierda y panel a la derecha) o R (con bisagras a la derecha y panel a la izquierda).



RECETAS PERSONALIZABLES

Cientos de recetas, creadas por los chefs de Giorik, están precargadas en la memoria del horno y están disponibles para su uso inmediato y personalizables.



ASISTENCIA TÉCNICA

Todos los hornos están conectados con la nube Giorik. Permite recopilar información sobre el horno, y analizarlo de forma remota para evaluar errores y actualizaciones.



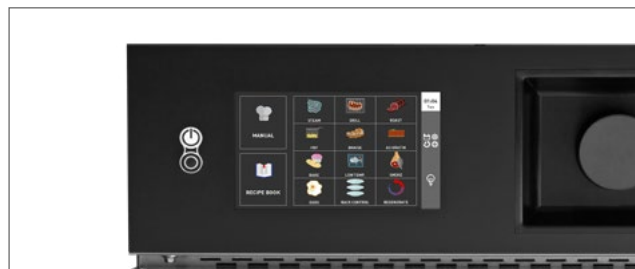
MÁXIMA ADAPTABILIDAD (MOD. KORE)

Todos los hornos están conectados con la nube Giorik. Permite recopilar información sobre el horno, y analizarlo de forma remota para evaluar errores y actualizaciones.



LAVADO AUTOMÁTICO

La interfaz intuitiva permite poner en marcha rápidamente el lavado al final del ciclo de cocción o al final de la jornada, seleccionando uno de los 4 programas disponibles.



PANTALLA TÁCTIL INTUITIVA

Amplia pantalla de 7" que permite el uso de programas de cocción precargados, programas con varias fases de cocción y recetas que se pueden cargar de forma rápida y sencilla.



GAMA EASY-AIR

CONVECCIÓN DE 2 VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR

Hornos pensados para cocinas profesionales que buscan hornos de convección sencillos, fiables y versátiles, con controles intuitivos y funciones prácticas que simplifican la cocción diaria de productos de gastronomía y pastelería.

Cuenta con doble guía para poder utilizarse tanto para bandejas GN 1/1 como EN 600x400.



- 1- Indicador de potencia eléctrica
- 2- Indicador de calentamiento operativo
- 3- Control de temperatura de 50 a 280°C
- 4- Interruptor principal. Control de tiempo
- 5- Humidificador
- 6- Doble velocidad



ELECTROMECAÁNICO

Panel de control electromecánico sencillo.



CONTROL DE HUMEDAD

Control que regula la producción de vapor constante para mantener el nivel óptimo.



ILUMINACIÓN

Luces LED instaladas en la puerta para una mejor visibilidad en la cámara.

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

- Kit 1ª instalación 195 €
- Kit portaguías 410 €
- Soporte 455 €

HORNO DUAL



OPCIÓN PARA GASTRONOMÍA

Es perfecto para la gastronomía, ya que ofrece la opción de cocina por convección, vapor y un sistema combinado de convección y vapor, además de humado. La función de mantenimiento/reposo permite la cocción lenta de asados grandes.



OPCIÓN PANADERÍA-PASTELERÍA

Cuenta con guías dobles para bandejas GN 1/1 y EN 600x400 (separación de 74 mm) que se pueden sustituir por los separadores EN 600x400 (separación de 80 mm). resultados óptimos gracias al ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación.

CONTROL DE HUMEDAD

El sistema único de control de la humedad con el que se ha dotado a los hornos EasyAir permite supervisar constantemente la situación climática en el interior de la cámara de cocción e intervenir rápidamente para mantener siempre el grado de hidratación correcto.

La evacuación de la humedad se realiza a través de una válvula de mariposa que permite, gracias a un sistema de aspiración del aire, sacar la excedencia que hay en la cámara de forma rápida y completa. Esta válvula solo se abre cuando es necesario, eliminando de esta forma pérdidas inútiles de calor.



MODELOS

Disponible tanto en versiones a gas como eléctricas.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

EASYair
INTUITIVE COMBI OVENS



NEME 52



NEME 72



NEME 102

	NEMES2	NEMG52	NEME72	NEMG72	NEME102	NEMG102
Dimens. (LxPxH)	870x750x660 mm	870x790x720 mm	870x750x820 mm	870x790x880 mm	870x750x1020 mm	870x790x1080 mm
Bandejas	5 GN 1/1 5 EN 600x400	5 GN 1/1 5 EN 600x400	7 GN 1/1 7 EN 600x400	7 GN 1/1 7 EN 600x400	10 GN 1/1 10 EN 600x400	10 GN 1/1 10 EN 600x400
Consumo gas	-	9.5 KW	-	16 KW	-	19 KW
Potencia	6.3 KW	0.3 KW	9.6 KW	0.6 KW	12.6 KW	0.6 KW
Voltaje	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V
P.V.P.	3.525 €	5.365 €	4.675 €	5.815 €	5.165 €	6.645€



GAMA MOVAIR

GRAN VERSATILIDAD OPERATIVA

Estos hornos son una solución versátil e intuitiva de hornos mixtos profesionales. Su ergonomía y su capacidad bivalente los hacen aptos para diferentes sectores, cocinas de restaurante, servicios de catering, pastelerías y hoteles donde la flexibilidad operativa, el control preciso y la producción uniforme son esenciales.

- Soporte de bandejas bivalentes, adaptables para bandejas GN 1/1 y EN 600x400.
- Tecnologías: *Steam Tuner* (regulación de hidratación) y *Meteo System* (control de humedad).
- Vapor Directo de Alta Eficiencia: Al ser un modelo de inyección, es más rápido en alcanzar la temperatura y más sencillo de mantener que los modelos con caldera.
- Con sistema de lavado automático.



RECIPES TUNER

Con posibilidad de personalizar los programas en función de los parámetros de cocción configurados.



CONTROL DE HUMEDAD

Control que regula la producción de vapor de forma constante para mantener el nivel óptimo.



ILUMINACIÓN

Luces LED instaladas en la puerta para una mejor visibilidad en la cámara.



RACK CONTROL

Permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en diferentes niveles.



ONE TOUCH

Permite al usuario minimizar el tiempo iniciando sus recetas favoritas con un solo gesto.



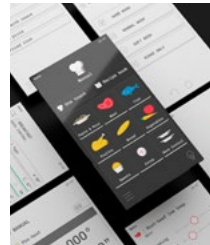
PROGRAMAS

9 fases de cocción, control de la humedad relativa en la cámara, tres velocidades de ventilación diferentes, cocción con sonda de aguja y cocción a baja temperatura con delta T.



SIEMPRE CONECTADO

Los hornos están equipados con un dispositivo que permite la conectividad del horno y permite que sea reconocible y visible en la Nube Giorik. Esto permite adquirir la información necesaria para analizar los errores y los parámetros del aparato incluso a distancia. Además, la Nube permite actualizar en tiempo real el software de cada horno.



PANTALLA TÁCTIL

Interfaz de usuario intuitiva gracias a la pantalla capacitiva táctil de 7". Permite utilizar programas de cocción precargados, recetas que se pueden cargar con memorias USB.

HORNO DUAL



OPCIÓN PARA GASTRONOMÍA

Es perfecto para la gastronomía, ya que ofrece la opción de cocina por convección, vapor y un sistema combinado de convección y vapor, además de humado. La función de mantenimiento/reposo permite la cocción lenta de asados grandes.



OPCIÓN PANADERÍA-PASTELERÍA

Cuenta con guías dobles para bandejas GN 1/1 y EN 600x400 (separación de 74 mm) que se pueden sustituir por los separadores EN 600x400 (separación de 80 mm). resultados óptimos gracias al ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación.

GRAN FLEXIBILIDAD GRACIAS A LA VERSIÓN INVERTIDA

Permite cambiar las bisagras de la puerta y el panel, lo que facilita su ubicación en esquinas o junto a otros equipos de cocina. (BAJO PEDIDO)

Puede solicitarse en las dos versiones L (con bisagras a la izquierda y panel a la derecha) o R (con bisagras a la derecha y panel a la izquierda). Si se elige versión estándar, no se puede hacer el cambio una vez recibido.



MODELOS

Disponible tanto en versiones a gas como eléctricas.
Los modelos incluyen la sonda.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE



7 GN 1/1



5 GN 1/1



10 GN 1/1

VERSIONES CON BISAGRA LADO DERECHO + LAVADO AUTOMÁTICO + SONDA (INCLUIDO)

	⚡ NMTE523W-R	⚡ NMTE5W-R	🔥 NMTG5W-R	⚡ NMTE7W-R	🔥 NMTG7W-R	⚡ NMTE10W-R	🔥 NMTG10W-R
Dimens. (LxPxH)	637x692x657 mm	907x752x657 mm	907x752x717 mm	907x752x837 mm	907x752x897 mm	907x752x1037 mm	907x752x1097 mm
Bandejas	5 GN 2/3	5 GN 1/1 5 EN 600x400	5 GN 1/1 5 EN 600x400	7 GN 1/1 7 EN 600x400	7 GN 1/1 7 EN 600x400	10 GN1/1 10 EN 600x400	10 GN1/1 10 EN 600x400
Consumo gas	-	-	9.5 KW	-	16 KW	-	19 KW
Potencia	3.3 KW	6.3 KW	0.3 KW	9.6 KW	0.6 KW	12.6 KW	0.6 KW
Voltaje	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V
P.V.P.	5.423 €	5.810 €	7.756 €	7.345 €	8.321 €	7.955 €	9.680 €

DISPONIBLE TAMBIÉN EN OTRAS VERSIONES: CONSULTAR



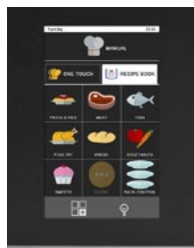
GAMA MINI-TOUCH

COMPACTO CON MÁXIMA EFICIENCIA

Con sólo 519 mm de ancho, estos hornos son perfectos para los negocios con espacio limitado o como horno adicional en cocinas grandes.

Está disponible en la versión de 6 y 10 bandejas GN1/1, y también en la versión de 6 bandejas con un tamaño Gastronorm 2/3, un tamaño aún más compacto para satisfacer las necesidades de las cocinas más pequeñas.

- Incluye sonda a corazón y lavado automático.
- Con sistema de lavado automático.



PANTALLA TÁCTIL

Panel con pantalla táctil intuitiva de 7" que permite el uso de programas de cocción precargados, programas con varias fases de cocción y recetas que se pueden cargar de forma rápida y sencilla.

3 MODOS DE COCCIÓN: manual, recetario y One Touch



RECIPE TUNER

Con posibilidad de personalizar los programas en función de los parámetros de cocción configurados.



ARRANQUE EN DIFERIDO

Permite programar el inicio de un ciclo de cocción configurándolo directamente desde el calendario.



ILUMINACIÓN

Luces LED instaladas en la puerta para una mejor visibilidad en la cámara.



RACK CONTROL

Permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en diferentes niveles.



ONE TOUCH

Permite al usuario minimizar el tiempo iniciando sus recetas favoritas con un solo gesto.

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

- Kit 1ª instalación: 195 €
- Kit portaguías: 265 €
- Soporte: 452 €
- Detergente: 75 € (5L)



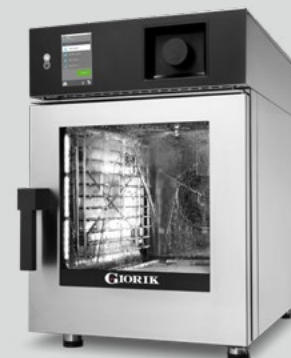
RECETAS PERSONALIZABLES

Para facilitar el trabajo en la cocina, estos hornos tienen cientos de recetas, creadas por los chefs de Giorik, precargadas en la memoria del horno y disponibles para su uso inmediato. Cada receta se puede personalizar y guardar según las preferencias del usuario. Cuenta con USB para poder exportar e importar miles de recetas de modo fácil y rápido.

LAVADO AUTOMÁTICO

Todos los modelos están disponibles con el lavado automático.

La interfaz intuitiva permite poner en marcha rápidamente el lavado al final del ciclo de cocción o al final de la jornada, seleccionando uno de los 4 programas de lavado disponibles que varían desde el lavado intenso hasta solo enjuague.



MODELOS

Disponible en versión eléctrica.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

**mini
touch**
THE SMART WAY OF COOKING



KNM0623W



KNM061W



KNM101W

CON VAPOR INSTANTÁNEO + LAVADO AUTOMÁTICO + SONDA (INCLUIDO)

	⚡ KNM0623W	⚡ KNM061W	⚡ KNM101W
Dimensiones (LxPxH)	519 x 631 x 770 mm	519 x 806 x 770 mm	519 x 806 x 1010 mm
Bandejas	6 GN 2/3	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Potencia	4.7 KW	6.9 KW	13.8 KW
Voltaje	3N 400 V	3N 400 V	3N 400 V
P.V.P.	6.345 €	6.815 €	8.676 €



GAMA KORE

ALTO RENDIMIENTO Y MÁXIMA FUNCIONALIDAD

Es la línea de hornos compactos más avanzada de la marca, diseñada para cocinas que no quieren renunciar a la potencia de un horno grande.

Los hornos de la gama Kore están disponibles en 2 versiones:

- **B:** Con generador de vapor de alta eficiencia*.
- **I:** Inyección directa.

CALDERÍN DE ALTA EFICIENCIA*: Único en su categoría, un microgenerador limita el consumo a solo 1 kW, optimizando tiempo y energía. (Bajo pedido)

- **Tipos de cocción:** Manual (máxima personalización), Recetario (amplio recetario preestablecido), o por Tipos de Cocción (vapor, grill, asar, freír, estofar, gratinar, hornear, baja temperatura, ahumado, RackControl y regeneración).

- Con sistema de lavado automático.

- Máxima flexibilidad: Posibilidad de invertir el sentido de apertura directamente en el lugar de instalación.



RECIPETUNER

Con posibilidad de personalizar los programas en función de los parámetros de cocción configurados.



SISTEMA SIMBIÓTICO

Sistema patentado de generación de vapor caldera + instantáneo. (modelo B)



STEAM TUNER

Modificar el nivel de hidratación del vapor.



ILUMINACIÓN

Luces LED instaladas en la puerta para una mejor visibilidad en la cámara.



RACK CONTROL

Permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en diferentes niveles.



ONE TOUCH

Permite al usuario minimizar el tiempo iniciando sus recetas favoritas con un solo gesto.



PANTALLA TÁCTIL

La pantalla táctil permite una fácil visualización de las funciones e iconos, y reúne toda la tecnología y funcionalidad de este combi en 7”.



RECETAS PERSONALIZABLES

Para facilitar el trabajo en la cocina, estos hornos tienen cientos de recetas, creadas por los chefs de Giorik, precargadas en la memoria del horno y disponibles para su uso inmediato. Cada receta se puede personalizar y guardar según las preferencias del usuario. Cuenta con USB para poder exportar e importar miles de recetas de modo fácil y rápido.

ÓPTIMA HUMEDAD E HIDRATACIÓN



El sistema especial de control de la humedad permite calibrar el consumo de agua, ya que la producción de vapor se optimiza en función de las necesidades reales de cocción.



Sistema que permite modular el nivel de hidratación del vapor calibrando el grado correcto de sequedad o humedad según el tipo de cocción (patente Giorik).



MODELOS

Disponible tanto en versiones a gas como eléctricas.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS



LAVADO AUTOMÁTICO

Con 4 programas de lavado disponibles que van desde intenso hasta sólo aclarado. Exclusivo lavado en circuito cerrado que minimiza la cantidad de agua utilizada con evidentes beneficios económicos y medioambientales. El sistema de circuito cerrado permite el uso de detergente líquido o sólido (pastillas).



10 GN 1/1



6 GN 1/1

VERSIÓN B: CON CALDERA ALTO RENDIMIENTO + LAVADO AUTOMÁTICO + SONDA (INCLUIDO)

	⚡ KB061W	🔥 KBG061W	⚡ KB101W	🔥 KBG101W
Dimens. (LxPxH)	519 x 808 x 770 mm	519 x 840 x 770 mm	519 x 808 x 1010 mm	519 x 840 x 1010 mm
Bandejas	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1
Consumo gas	-	5,5 KW	-	11 KW
Potencia	7,9 KW	1,3 KW	14,8 KW	1.6 KW
Voltaje	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V
P.V.P.	8.877 €	10.646 €	10.201 €	12.860 €

VERSIÓN I: CON INYECCIÓN DIRECTA + LAVADO AUTOMÁTICO + SONDA (INCLUIDO)

	⚡ KI061W	🔥 KIG061W	⚡ KI101W	🔥 KIG101W
Dimens. (LxPxH)	519 x 808 x 770 mm	519 x 840 x 770 mm	519 x 808 x 1010 mm	519 x 840 x 1010 mm
Bandejas	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1
Consumo gas	-	5,5 KW	-	11 KW
Potencia	6,9 KW	0,3 KW	13,8 KW	0.6 KW
Voltaje	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V
P.V.P.	8.030 €	9.604 €	9.442 €	11.287 €



GAMA STEAM BOX

USO INTENSIVO Y ALTO RENDIMIENTO

Es la línea más avanzada de hornos mixtos. Para cocinas profesionales con altas exigencias de versatilidad, rendimiento y precisión en la cocción.

Diseñados con una estructura robusta, materiales de alta calidad y soluciones constructivas que facilitan tanto el trabajo diario como el mantenimiento.

Los hornos de la gama están disponibles en **2 versiones**:

- **H**: Con caldera de alto rendimiento*. Con control de consumo integrado y estadísticas para técnicos cualificados.
- **R**: Inyección directa de vapor. Con modulación de vapor a dos niveles, asegurando el grado perfecto de hidratación en la cámara en todo momento para cada cocción y cada alimento.
- Con lavado automático, en ambas gamas. Y con caldera autolimpiable. (modelo H)
- Máxima flexibilidad: el horno puede construirse con la puerta abatible a la izquierda. Esta versión aumenta el ancho del horno en 3 cm. Para hornos de 6 y 10 bandejas. (BAJO PEDIDO)
- Tecnologías: MeteoSystem (control de humedad), y SteamTuner (hidratación modulada) para gama H. SuperSteam (vapor a 2 niveles), para gama R.



COLABORATIVO

Herramientas de autodiagnóstico para controles automáticos de funcionamiento.



SISTEMA SIMBIÓTICO

Sistema patentado de generación de vapor caldera + instantáneo. (modelo H)



CONECTADO

Módulo Wi-Fi para la gestión remota del buen funcionamiento del horno.



ILUMINACIÓN

Luces LED instaladas en la puerta para una mejor visibilidad en la cámara.



RACK CONTROL

Permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en diferentes niveles.(modelo H)



ONE TOUCH

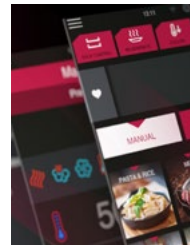
Permite al usuario minimizar el tiempo iniciando sus recetas favoritas con un solo gesto.



PANTALLA TÁCTIL AVANZADA

Pantalla táctil de 10" (versión H) o 7" (versión R) pulgadas para permitir una mejor navegación.

Con software avanzado que gestiona la cocción personalizada según el flujo de trabajo.



COCINA INTELIGENTE

La función Smart Cooking permite crear rápidamente un programa de cocción en unos pocos pasos. Mediante un procedimiento guiado, el chef puede elegir el tipo de cocción, el tipo de producto y el resultado final que desea obtener, y el horno elabora automáticamente el programa de cocción para realizar la receta. (versión H)

TECNOLOGÍAS QUE VAN A OTRO NIVEL

RecipeTuner

Permite modificar y personalizar programas de forma muy fácil e intuitiva. Se puede cambiar según el tipo de cocción y permite ajustar la cocción, el dorado y nivel de humedad. Tanto para programas predefinidos como creados por el chef.

EasyService

level control cooking

Permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en varios niveles. Además con una nueva función se pueden servir todos los platos al mismo tiempo.



Remote Analysis

Equipados de serie con un módulo wi-fi que les permite ser reconocibles y visibles en la Nube Giorik. Esto permite el análisis remoto de errores y parámetros, así como la actualización en tiempo real del software.



Giorik Smart Recipes

Crear, modificar, duplicar y distribuir las recetas a todos los hornos de forma remota. Desarrollar recetarios personalizados siempre disponibles en la nube de Giorik.

MODELOS

Disponible tanto en versiones a gas como eléctricas.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

**Steam
BOX**
EVOLUTION

VERSIÓN R: CON INYECCIÓN DIRECTA + LAVADO AUTOMÁTICO + SONDA (INCLUIDO)



SERE202W



SERE102W



SERG062W

	⚡ SERE202W	🔥 SERG202W	⚡ SERE102W	🔥 SERG102W	⚡ SERE062W	🔥 SERG062W
Dimensiones (LxPxH)	1200 x 910 x 1850 mm		1120 x 845 x 1115 mm		1120 x 845 x 835 mm	
Bandejas	20 GN 2/1		10 GN 2/1		6 GN 2/1	
Consumo gas	-	54 KW	-	27 KW	-	19 KW
Potencia	51.6 KW	1.3 KW	25.8 KW	0.6 KW	20.4 KW	0.4 KW
Voltaje	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V
P.V.P.	25.465 €	30.215 €	13.885 €	16.775 €	12.000 €	14.390 €



SERE201W



SERE101W



SERG061W

	⚡ SERE201W	🔥 SERG201W	⚡ SERE101W	🔥 SERG101W	⚡ SERE061W	🔥 SERG061W
Dimensiones (LxPxH)	995 x 835 x 1850 mm		860 x 795 x 1115 mm		860 x 795 x 835mm	
Bandejas	20 GN 1/1		10 GN 1/1		6 GN 1/1	
Consumo gas	-	36 KW	-	19 KW	-	12 KW
Potencia	30.8 KW	0.8 KW	15.5 KW	0.5 KW	10.4 KW	0.4 KW
Voltaje	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V
P.V.P.	20.720 €	23.285 €	10.360 €	11.980 €	8.385 €	10.455 €



MODELOS

Disponible tanto en versiones a gas como eléctricas.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



VERSIÓN H: CON CALDERA ALTO RENDIMIENTO + LAVADO AUTOMÁTICO + SONDA (INCLUIDO)



SNHE202W



SNHE102W



SNHE062W

	⚡ SNHE202W	🔥 SNHG202W	⚡ SNHE102W	🔥 SNHG102W	⚡ SNHE062W	🔥 SNHG062W
Dimensiones (LxPxH)	1200 x 910 x 1850 mm		1120 x 845 x 1115 mm		1120x 845 x 835 mm	
Bandejas	20 GN 2/1		10 GN 2/1		6 GN 2/1	
Consumo gas	-	54 KW	-	27 KW	-	19 KW
Potencia	54.1 KW	4.1 KW	28.3 KW	3.3 KW	21.4 KW	1.4 KW
Voltaje	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V
P.V.P.	33.567 €	38.122 €	18.260 €	21.602 €	15.216 €	17.960 €



SNHE201W



SNHG101W



SNHE061W

	⚡ SNHE201W	🔥 SNHG201W	⚡ SNHE101W	🔥 SNHG101W	⚡ SNHE061W	🔥 SNHG061W
Dimensiones (LxPxH)	995x835x1850 mm		860x795x1115 mm		860x795x835mm	
Bandejas	20 GN 1/1		10 GN 1/1		6 GN 1/1	
Consumo gas	-	36 KW	-	19 KW	-	12 KW
Potencia	33.3 KW	3.3 KW	16.5 KW	1.5 KW	11.4 KW	1.4 KW
Voltaje	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V	3N 400 V	1N 230 V
P.V.P.	26.483 €	29.266 €	14.262 €	16.409 €	10.919 €	13.127 €

GAMA RIBOX

REGENERADOR Y MANTENEDOR DE TEMPERATURA

Son sistemas de mantenimiento de la temperatura y de regeneración de platos ya listos, pensados para las necesidades de la restauración moderna que tiene que unir a la calidad de los alimentos un rendimiento productivo siempre mayor.



DISPLAY INTUITIVO

Tanto en las versiones electrónicas como en las mecánicas, cada comando está configurado de forma sencilla e intuitiva para hacer accesibles las máquinas a todo el personal encargado de la cocina.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

VERSIÓN PANEL MECÁNICO



- 1- Interruptor general
- 2- Indicador de alimentación eléctrica
- 3- Control temperatura
- 4- Indicador de calentamiento en función
- 5- Temporizador
- 6- Humidificador
- 7- Selector mantenimiento/regeneración

VERSIÓN PANEL ELECTRÓNICO PROGRAMABLE



- | | |
|------------------------|---|
| 1- Interruptor general | 8- Selector velocidad |
| 2- Programas | 9- Función sonda al corazón |
| 3- Disminuir | 10- Configuración temp. de regeneración |
| 4- Aumentar | 11- Humidificador |
| 5- Temporizador | 12 Display |
| 6- Función Hold | 13 Fase |
| 7- Start/stop ciclo | 14 Enter |

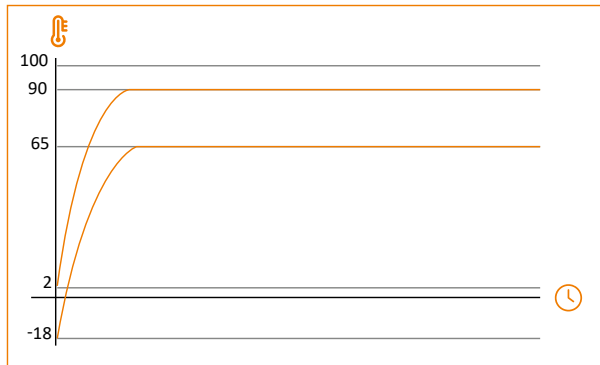




GAMA RIBOX

SISTEMAS MANTENEDOR - REGENERACIÓN

Los regeneradores de temperatura ventilados permiten devolver a temperatura de servicio los alimentos preparados y enfriados rápidamente antes de su suministración.



CARACTERÍSTICAS:

- Regeneración desde positivo (+2°C) o desde negativo (-18°C).
- Seguridad higiénica HACCP: gracias a la sonda al corazón se pueden llevar con precisión los productos a una temperatura superior a los 65°C.
- Posibilidad automática de añadir humedad a los alimentos a regenerar.
- En los regeneradores de suelo la cámara de regeneración puede albergar los carros que utilizan los equipos de enfriamiento rápido y los hornos.
- Programas memorizables con diferentes fases de regeneración y mantenimiento.
- Velocidad del ventilador ajustable.

VENTAJAS:

- Gracias al sistema "cook & chill" (cocción, enfriamiento rápido, almacenamiento y regeneración) es posible reducir de forma significativa la aportación de mano de obra necesaria en la cocina y optimizar las compras de materia prima reduciendo las pérdidas.
- Mayor flexibilidad y adaptabilidad del trabajo a las demandas de los clientes.



GR0511P- GR0711P - GR1011P



GR2021P

Estas versiones también son móviles, es decir, se pueden suministrar con un soporte fijo o con un carro con ruedas.

A diferencia de los hornos clásicos, en los que durante la fase de regeneración es fácil incurrir en una cocción excesiva, los regeneradores y mantenedores conservan a temperatura excelente los alimentos sin que se sequen o se pasen, gracias a un sistema de humidificación preciso (presente en los modelos electrónicos).

MODELOS

MANTENEDORES - REGENERADORES



PRODUCTOS QUE SE PUEDEN REGENERAR Y MANTENER A TEMPERATURA DE SERVICIO:

- Bandejas GastroNorm para: flan, cremas, gratinados (lasañas, crêpes, canelones), ñoquis y primeros platos en general, asados, guisos, braseados, escalopines, estufados, verduras gratinadas, verduras salteadas.
- Platos listos en bandejas de aluminio, tanto monoporción como en otras medidas, para comedores y servicio de restauración en general.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MECÁNICO

	GR0523M
Dimensiones (LxPxH)	648 x 608 x 532 mm
Bandejas	5 GN 2/3
Volumen/peso	0,37 m ³ / 45 Kg
Potencia	3,2 KW
Voltaje	1N 230 V - 50Hz
P.V.P.	2.188 €



GR0523M

ELECTRÓNICO PROGRAMABLE


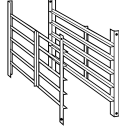

	GR0511P	GR0711P	GR1011P	GR1411P	GR1021P
Dimensiones (LxPxH)	820 x 746 x 728 mm	820 x 746 x 908 mm	820 x 746 x 1108 mm	820 x 746 x 1501 mm	820 x 1010 x 1108 mm
Bandejas	5 GN 1/1 - 600x400	7 GN 1/1 - 600x400	10 GN 1/1 - 600x400	14 GN 1/1 - 600x400	10 GN 2/1 - 600x400
Volumen/peso	0,64 m ³ / 97 Kg	0,77 m ³ / 110 Kg	0,91 m ³ / 128 Kg	1,05 m ³ / 160 Kg	1,2 m ³ / 153 Kg
Potencia	6,3 KW	9,6 KW	12,6 KW	15,9 KW	15,9 KW
Voltaje	3N 400 V - 50Hz	3N 400 V - 50Hz	3N 400 V - 50Hz	3N 400 V - 50Hz	3N 400 V - 50Hz
P.V.P.	3.987 €	4.761 €	4.936 €	6.076 €	6.219 €

	GR2011P	GR2021P
Dimensiones (LxPxH)	930 x 1120 x 2038 mm	970 x 1270 x 2038 mm
Bandejas GN	Carro GN 1/1	Carro GN 2/1
Volumen/peso	2,74 m ³ / 300 Kg	3,2 m ³ / 380 Kg
Potencia	16,2 KW	22,2 KW
Voltaje	3N 400 V - 50Hz	3N 400 V - 50Hz
P.V.P.	2.400 €	13.100 €

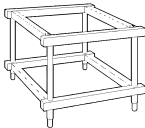
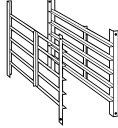





ACCESORIOS

			
	Stand	Kit Guías	Campana SOLO MOD. ELÉCTRICOS
EASYAIR			
NEME52 NEMG52	TSP0500 83x57x85 h 452 €	2017691 8 posiciones 411 €	7080517 230-1N/0.3 kW 2.150 €
NEME72 NEMG72	TSP1000 83x57x70 h 452 €	2017692 6 posiciones 411 €	7080517 230-1N/0.3 kW 2.150 €
NEME102 NEMG102	TSP1000 83x57x70 h 452 €	2017692 6 posiciones 411 €	7080517 230-1N/0.3 kW 2.150 €
MOVAIR			
NMTE523W-R	---	---	---
NMTE5W-R NMTG5W-R	TSP0500 83x57x85 h 452 €	2017691 8 posiciones 411 €	7080517 230-1N/0.3 kW 2.150 €
NMTE7W-R NMTG7W-R	TSP1000 83x57x70 h 452 €	2017692 6 posiciones 411 €	7080517 230-1N/0.3 kW 2.150 €
NMTE10W-R NMTG10W-R	TSP01000 83x57x70 h 452 €	2017692 6 posiciones 411 €	7080517 230-1N/0.3 kW 2.150 €
MINITOUCH			
KNM0623W	TK23 47x45x80 h 550 €	2023001 8 posiciones 255 €	---
KNM061W	TK1 47x62,3x80 h 452 €	2023000 8 posiciones 261 €	7080518 230-1N/0.1 kW 1.762 €
KNM101W	TK1 47x62,3x80 h 452 €	2023000 8 posiciones 261 €	7080518 230-1N/0.1 kW 1.762 €

ACCESORIOS

			
KORE	Stand	Kit Guías	Campana SOLO MOD. ELÉCTRICOS
KB061W KBG061W	TK1 47x62,3x80 h 452 €	2023000 8 posiciones 261 €	7080518 230-1N/0.1 kW 1.762 €
KB101W KBG101W	TK1 47x62,3x80 h 452 €	2023000 8 posiciones 261 €	7080518 230-1N/0.1 kW 1.762 €
KI061W KIG061W	TK1 47x62,3x80 h 452 €	2023000 8 posiciones 261 €	7080518 230-1N/0.1 kW 1.762 €
KI101W KIG101W	TK1 47x62,3x80 h 452 €	2023000 8 posiciones 261 €	7080518 230-1N/0.1 kW 1.762 €
STEAMBOX	Stand	Kit Guías	Campana** con filtro de carbón SOLO MOD. ELÉCTRICOS
SNHE061W SNHG061W SERE061W SERG061W	TSB06 * 79x61x85 h 470 €	2019768 8 posiciones 314 €	7080529 230-1N/0.4 kW 4.980 €
SNHE062W SNHG062W SERE062W SERG062W	TSB62 * 104x68x85 h 676 €	2022356 8 posiciones 470 €	---
SNHE101W SNHG101W SERE101W SERG101W	TSB10 79x61x70 h 470 €	2019769 6 posiciones 230 €	7080529 230-1N/0.4 kW 4.980 €
SNHE102W SNHG102W SERE102W SERG102W	TSB12 104x68x70 h 676 €	2019770 6 posiciones 258 €	---
SNHE201W SNHG201W SERE201W SERG201W	---	---	---
SNHE202W SNHG202W SERE202W SERG202W	---	---	---

* Incompatible con carro por estructura

** No necesita conexión externa

CONSULTAR MÁS
ACCESORIOS EN
NUESTRA WEB



HORNOS PROFESIONALES

UNOX es un fabricante líder de hornos profesionales para hostelería, panadería, pastelería y restauración, diseñado para ofrecer múltiples funciones de cocción con eficiencia, tecnología y versatilidad.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Gama amplia: incluye hornos mixtos, de convección, con humedad, hornos rápidos (cocción acelerada) y sistemas de conservación térmica.

Multifunción: la mayoría puede cocinar en modos de aire caliente, vapor y combinados para freír, dorar, asar, regenerar, deshidratar y más.

Tecnología avanzada: Paneles digitales (táctiles y programables) con memorias de recetas. Programas automáticos y funciones inteligentes para resultados homogéneos. Eficiencia energética y herramientas de cálculo de consumo.



TIPOS DE COCCIÓN

Existen diferentes tipos de necesidades de cocción, por eso los hornos Unox ofrecen varias opciones que se ajustan a las necesidades de cada cocinero y negocio:

- Hornos de convección
- Hornos de convección con humedad
- Hornos mixtos

CHEFTOP MIND.MAPS ONE

Hornos combinados con máximas prestaciones. Pueden asar, freír, cocinar al vapor... Permite obtener resultados de cocción concretos de manera simple e intuitiva.



BAKERLUX SHOP.PRO

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



CHEFLUX

Hornos de control analógico enfocados a profesionales que requieren un horno altamente productivo y sencillo. La relación perfecta de máxima capacidad de producción y mínima inversión.



BAKERLUX - LINEMISS - LINEMICRO

Hornos manuales y compactos, diseñados para quienes necesitan productividad en negocios de pastelería y panadería. La combinación perfecta de eficiencia y simplicidad.



SERIE CHEFLUX™ - BAKERLUX™

HORNOS DE CONVECCIÓN PROFESIONALES CON HUMEDAD

Horno combinados con control analógico, dirigidos a profesionales que requieren de un horno de manejo sencillo, intuitivo y altamente productivo.

Tecnologías esenciales UNOX, que garantizan un rendimiento profesional, uniformidad de cocción y durabilidad en cualquier entorno.

Alta resistencia, con cámara de cocción fabricada en acero inoxidable de alta calidad (AISI 304) con bordes redondeados, lo que facilita una limpieza profunda y rápida.

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.

Disponible en versiones eléctricas y a gas.

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.

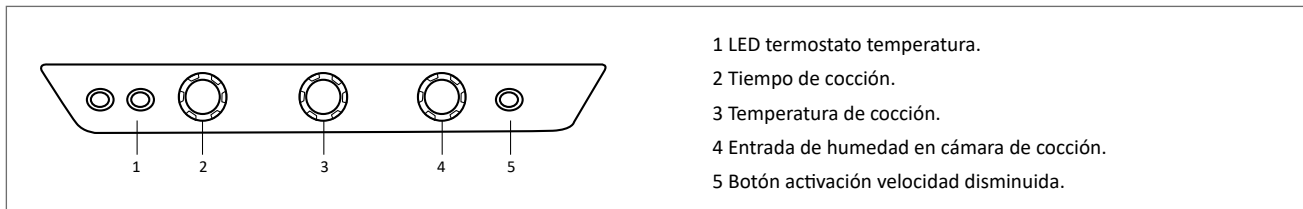
CHEFLUX™ - MANUAL

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.

BAKERLUX™ - MANUAL

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.

PANEL DE CONTROL



- 1 LED termostato temperatura.
- 2 Tiempo de cocción.
- 3 Temperatura de cocción.
- 4 Entrada de humedad en cámara de cocción.
- 5 Botón activación velocidad disminuida.



**SERIE CHEFLUX™ - MANUAL**

BANDEJAS GN 2/1 - 1/1

CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO**XV - 1093**

CARRO PORTABANDEJAS INCLUIDO

**XV - 513 G****XV - 393**

	XV - 4093	XV - 1093	XV - 893	XV - 813 G
Dimensiones (LxPxH)	913 x 1237 x 1863 mm	913 x 997 x 1863 mm	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1464 mm
Bandejas	20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN 1/1	12 GN 1/1
Distancia bandejas	66 mm	66 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3N 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3N~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	46,7 kW	29,7 kW	15,8 kW	1 kW
Potencia gas nominal	-	-	-	20 kW
Peso	285 kg	240 kg	124 kg	130 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	18.500 €	13.250 €	6.500 €	8.190 €
Bandejas no incluidas	Carro incluido		Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio adicional 200 €.	

	XV - 593	XV - 513 G	XV - 393
Dimensiones (LxPxH)	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm	750 x 773 x 772 mm
Bandejas	7 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Distancia bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3N~	220-240V 1N~	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW	7,1 kW
Potencia gas nominal	-	17,5 kW	-
Peso	86 kg	100 kg	67 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	4.500 €	5.950 €	3.375 €
Bandejas no incluidas	Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio adicional 200 €.		

SERIE BAKERLUX™ - MANUAL

BANDEJAS EN 600 X 400

CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

XB - 1083

CARRO PORTABANDEJAS INCLUIDO



XB - 813 G



XB - 693



	⚡ XB - 1083	⚡ XB - 893	🔥 XB - 813 G	⚡ XB - 693	🔥 XB - 613 G
Dimensiones (LxPxH)	913 x 997 x 1.863 mm	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	16 600 x 400	10 600 x 400	10 600 x 400	6 600 x 400	6 600 x 400
Distancia bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3N~	220-240V 1N~	380-415V 3N~ 220-240V 3N~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	29,7 kW	15,8 kW	1 kW	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal	-	-	20 kW	-	17,5 kW
Peso	243 kg	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	Bisagra a la izquierda
P.V.P.	13.250 €	6.500 €	8.190 €	4.500 €	5.950 €
Bandejas no incluidas	Carro incluido	Personalización a consultar: de soportes laterales del horno bajo solicitud			



SERIE CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

LA ESENCIA DEL HORNO COMBINADO

Hornos combinados profesionales que permiten 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 clics 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.

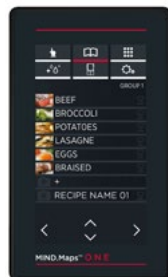
PANEL DE CONTROL



MANUAL

Simple. Completo. Intuitivo.

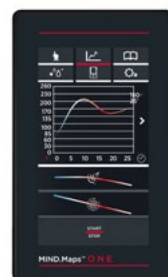
Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción.



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.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

TECNOLOGÍAS



AIR.Maxi™

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



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.



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.

BANDEJAS GN 2/3



XECC-0523-E1RM

COMPACT

	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

SERIE CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

BANDEJAS GN 1/1



XEVL-2011-E1RS



XEVC-1011-E1RM



XEVC-0711-E1RM

	⚡ XEVL-2011-E1RS	⚡ XEVC-1011-E1RM	⚡ XEVC-0711-E1RM
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 €.



XEVC-0511-E1RM



XEVC-0311-E1RM

	⚡ 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~	
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 €.



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.

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™

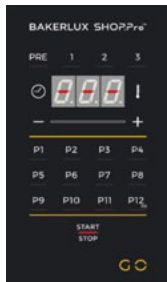
Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.



STEAM.PLUS™

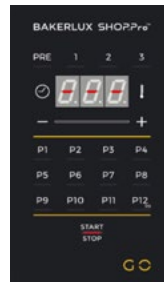
Crea instantáneamente humedad dentro de la cámara de cocción, desde una temperatura de 90° C hasta 260° C, para obtener excelentes resultados con cada cocción.

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.



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.

OPCIONES COMUNES

1/3 3 pasos de horneado



99 programas



50-260°C temperatura



Temporizador 0-INF

OPCIONES LED



Pre calentamiento



0-20-40-60-80-100% humedad



2 veloc. de ventilación



SERIE BAKERLUX SHOP.PRO™

BANDEJAS 600 x 400



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



XEFR-10EU-ELRV



XEFR-06EU-EGRN



XEFR-04EU-ELD V



XEFR-03HS-EGDN

	⚡ XEFR-10EU-ELRV	⚡ XEFR-10EU-EGRN	⚡ XEFR-06EU-ELRV	⚡ XEFR-06EU-EGRN
Versión	LED - Camilla	GO - Camilla	LED - Vittoria	GO - Vittoria
Dimensiones (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 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 €

Bandejas no incluidas 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.

	⚡ XEFR-04EU-ELD V	⚡ XEFR-04EU-EGDN	⚡ XEFR-03EU-ELD V	⚡ XEFR-03EU-EGDN
Versión	LED - Rossella	GO - Rossella	LED - Elena	GO - Elena
Dimensiones (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 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 €

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

BANDEJAS 460 x 330

	⚡ XEFR-04HS-ELD V	⚡ XEFR-04HS-EGDN	⚡ XEFR-03HS-ELD V	⚡ XEFR-03HS-EGDN
Versión	LED - Arianna	GO - Arianna	LED - Stefania	GO - Stefania
Dimensiones (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 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 €

Bandejas no incluidas

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.

**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.



ANNA XF-023



DOMENICA XF-043

	ANNA XF-023	DOMENICA XF-043
Dimensiones (LxPxH)	600 x 587 x 472 mm	800 x 707 x 472 mm
Bandejas	4 460 x 330	4 600 x 400
Distancia 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

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.

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.



ELENA XFT-183



ROSSELLA XFT-197

APERTURA LATERAL

	ELENA XFT-183	ROSSELLA XFT-193	ROSSELLA XFT-197
Dimensiones (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 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~ / 220-240V 1~	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 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€

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.

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

CHEFLUX™

Stand alto



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

XR 168 - 640 €



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

XR 118 - 575 €

Soportes laterales para stand



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

XR 727 - 195 €



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

XR 717 - 175 €

BAKERLUX™

Stand alto



Compatible con: XB8* XB6*
(LxPxH): 842 x 665 x 692 mm

XR 168- 640 €

Soportes laterales para stand



Capacidad: 7 600x400
Dist. entre bandejas 60 mm
Compatible con: XR168

XR 727 - 195 €

CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

Stand ultra alto



Capacidad 7 GN 1/1
(LxPxH) 732 x 641 x 888 mm
Dist. entre bandejas 60mm.

XWVRC-0711-UH - 950 €

Stand alto



Capacidad 7 GN 1/1
(LxPxH): 732 x 546 x 752 mm
Dist. entre bandejas 60mm.

XWVRC-0711-H - 850 €

Stand medio



Soporte para columna de
hornos superpuestos.
(LxPxH): 732 x 546 x 462 mm

XWVRC-0011-M - 535€

BAKERLUX SHOP.PRO™

Stand alto con soportes laterales



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

XWKRT-08HS-H - 650 €

Stand alto



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

XEKRT-08EU-H - 650 €

Stand medio



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

XEKRT-06EU-M - 615 €

Stand para colocación en el suelo



Obligatorio para la colocación
del horno en el suelo.
(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.
Dimensiones h100mm

XUC035 - 170 €

Stand medio



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

XWKRT-06HS-M - 610 €

LINEMISS- LINEMICRO

Stand alto



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

XR190 - 705 €



Capacidad: 8 460 x 330
Dist. entre bandejas 70mm.
(LxPxH): 598 x 518 x 782 mm

XR130 - 645 €

CONSULTAR MÁS
ACCESORIOS EN
NUESTRA WEB

