

adler®

2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

Calidad y Servicio

TARIFA 2026



La mejor solución en maquinaria de hostelería para el instalador

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

WWW.ADLER2012.ES - INFO@ADLER2012.ES





ÍNDICE



LAVADO

04 - 37



HIELO

38 - 49



CALOR

50 - 111



REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN

112 - 119



MAQUINARIA AUXILIAR

120 - 123



ENVASADORAS AL VACÍO

124 - 127



ADLER S.P.A

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

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



Your
professional
dishwashers
partner.

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

CERTIFICACIONES Y HOMOLOGACIONES



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

ADLER 2012

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



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

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



TODA LA
INFORMACIÓN
ACTUALIZADA
ADLER2012.ES







LAVADO



**LÍNEA
NL**
Pg. 06



**LÍNEA
EVO**
Pg. 12



**LÍNEA
EVO-BT**
Pg. 14



**LÍNEA
MECÁNICA**
Pg. 20



**LÍNEA
AT 60**
Pg. 22



**LÍNEA
LAVAUTENSILIOS**
Pg. 23



**LÍNEA
TÚNELES DE LAVADO**
Pg. 26





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

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



Guías deslizantes de fácil extracción para su limpieza.



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



Puertas y bisagras reforzadas para una mejor fiabilidad y durabilidad del producto, asegurada por dos pasadores.



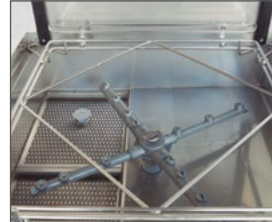
Construcción y materiales de primera calidad CE.



Cuba con bordes redondeados.



Cantos redondeados para reducir la acumulación de suciedad.



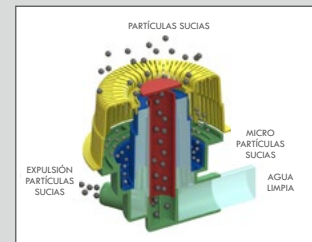
Cuba de menor capacidad para el ahorro de consumo de agua y energía. Libre de tuberías internas.



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

SISTEMA DE FILTRACIÓN dFILTER

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





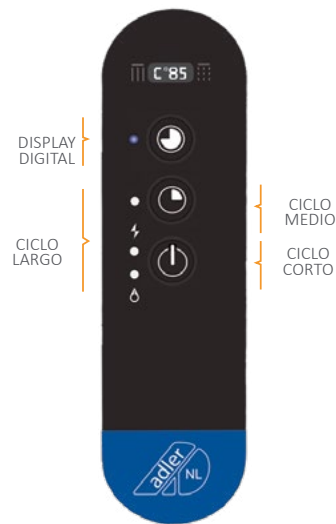
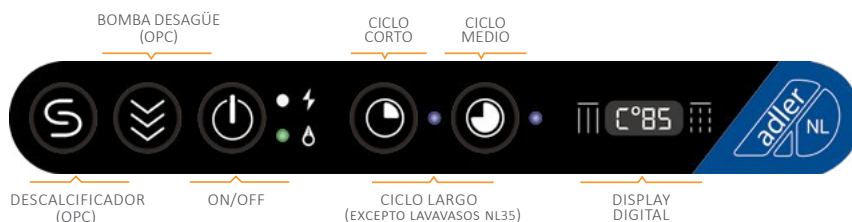
INTERFAZ LÍNEA NL

FÁCIL E INTUITIVO

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

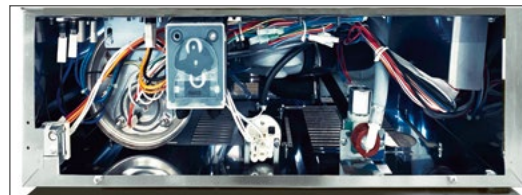
Nuestras máquinas están diseñadas específicamente para reducir el tiempo en las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.

Autodiagnóstico sencillo para posibles problemas en la máquina.



FÁCIL ACCESO A COMPONENTES

Todos los componentes están instalados en el frontal de la máquina para un fácil acceso y reducción del tiempo de trabajo. Tanto en el cajón eléctrico superior como en la zona inferior. Placa protegida por caja de plástico, para mayor fiabilidad de la placa electrónica.



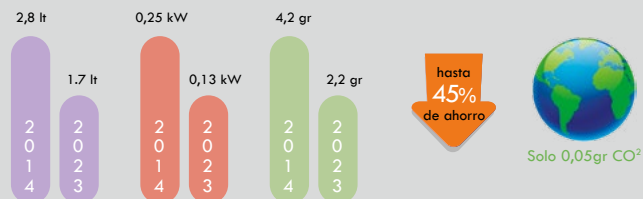
CONSUMOS

RENDIMIENTO ÓPTIMO Y AHORRO DE AGUA Y ENERGÍA

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

RESULTADOS:

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

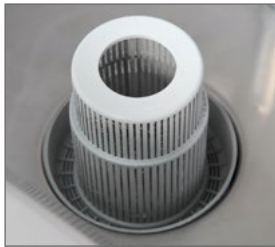




NL 50 - 40- 35

- Fácil de usar y muy fiable en el tiempo.
- Pulsadores mecánicos de gran tamaño y control electrónico.
- El cuerpo y el depósito están fabricados con acero INOX AISI 304L 18/8 parcialmente prensado.
- Todos los componentes son fáciles de desmontar para la operación de limpieza diaria y se colocan frente a la máquina para el mantenimiento de servicio.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables, inalterable a químicos. Menor peso (290g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.

- Puerta resistente de doble aislamiento.
- Tecnología dFilter con doble filtración que asegura una filtración de agua de alta calidad para preservar todos los componentes y asegurar excelentes resultados de lavado.
- Resistencias de cuba y calderín conmutadas.
- Dosificador de abrillantador peristáltico incorporado.
- Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4".
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma Faston.



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



Bisagra reforzada para una mayor durabilidad.



Terminación en curva para mayor higiene de la máquina. Las guías son desmontables. Con orificio de pre-instalación de detergente. Doble filtro.



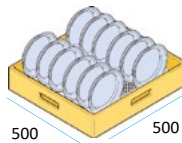
Con filtros y brazos de lavado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio 30%.

DOTACIÓN

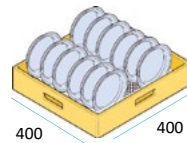
NL 35	NL 40	NL 50
2 cestas universales 1 cestillo cubiertos	2 cestas universales 1 cestillo cubiertos	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo cubiertos

OPCIONES:

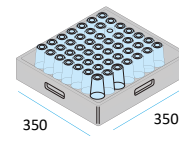
- Kit Bomba de Aclarado, consultar página 37.
- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH, ver página 37
- Suplemento cambio de cesta +15€



ALTURA ÚTIL
340 mm



ALTURA ÚTIL
270 mm



ALTURA ÚTIL
220 mm

CICLOS DE LAVADO FIJO

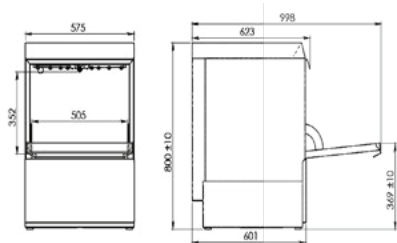
- CORTO** 120" - 30 CESTAS/H
- MEDIO** 180" - 20 CESTAS/H
- LARGO** 300" - 12 CESTAS/H

CICLOS DE LAVADO FIJO

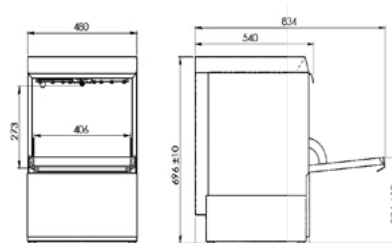
- CORTO** 120" - 30 CESTAS/H
- MEDIO** 180" - 20 CESTAS/H
- LARGO** 300" - 12 CESTAS/H

CICLOS DE LAVADO FIJO

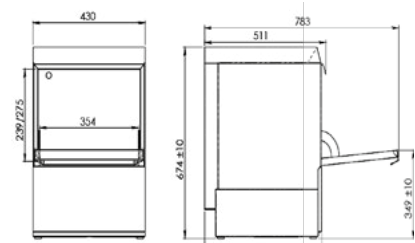
- CORTO** 120" - 30 CESTAS/H



NL 50



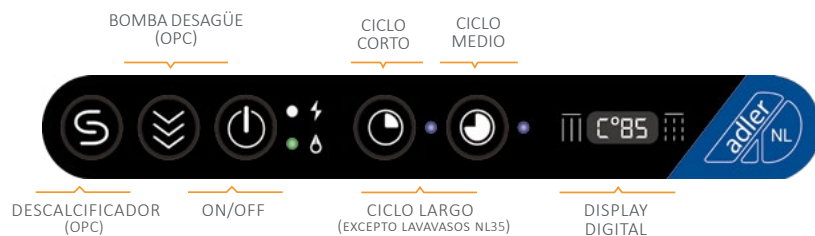
NL 40



NL 35



INTERFAZ



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

2 AÑOS DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



NL 50



NL 40



NL 35

CON DISPLAY DE TEMPERATURA DE SERIE* Y DOSIFICADOR PERISTÁLTICO ABRILLANTADOR

LAVADO Y ACLARADO SUPERIOR E INFERIOR

*NL 35: No lleva display.

	NL 50	NL 50 B. DESCARGA	NL 50-TRIF	NL 40	NL 40 B. DESCARGA	NL 35
Dimens. (LxPxH)	575 x 623 x 800 mm	575 x 623 x 800 mm	575 x 623 x 800 mm	480 x 540 x 696 mm	480 x 540 x 696 mm	430 x 511 x 674 mm
Bomba desagüe	-	Sí	-	-	SÍ	-
Capacidad cuba	17 l.	17 l.	17 l.	11 l.	11 l.	9 l.
Capacidad calderín	7 l.	7 l.	7 l.	3 l.	3 l.	3 l.
Consumo de agua	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo
Temperatura cuba	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C
Temper. calderín	82 °C	82 °C	82 °C	82 °C	82 °C	82 °C
Resistencia cuba	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2 kW	2 kW	2 kW
Resistencia calderín	2,8 kW	2,8 kW	6 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW
Pot. Bomba Lavado	0,55 Kw - 0,75 HP	0,55 Kw - 0,75 HP	0,55 Kw - 0,75 HP	0,20 kw/ 0,3 HP	0,20 kw/ 0,3 HP	0,20 Kw - 0,3 HP
Consumo máximo	3,4 kW	3,4 kW	6,6 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N	400 V/3N	230 V/1N	230 V/1N	230 V/1N
Pres. entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	2.240 €	2.500 €	2.490 €	1.735 €	2.035 €	1.550 €
Descalcificador auto. incorporado	2.690 €	2.950 €	BAJO PEDIDO	2.150 €	2.450 €	BAJO PEDIDO

Opción con bomba
(consultar)

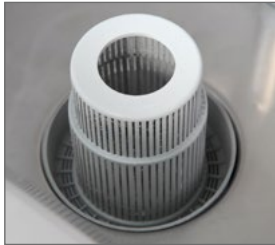




NL 1000

- Lavavajillas de capota con cesta de 500x500 mm para platos, vasos, pequeños utensilios y cubiertos.
- Con pulsadores mecánicos de gran tamaño y control electrónico.
- El cuerpo y el depósito están fabricados con acero INOX AISI 304L 18/8 parcialmente prensado.
- Todos los componentes son fáciles de desmontar para la operación de limpieza diaria y se colocan frente a la máquina para el mantenimiento de servicio.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables, inalterable a químicos. Menor peso (290g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.

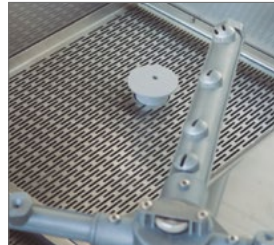
- Cuba parcialmente moldeada.
- Tecnología dFilter con doble filtración que asegura una filtración de agua de alta calidad para preservar todos los componentes y asegurar excelentes resultados de lavado.
- Prefiltro en cuba en acero inox.
- Dosificador de abrillantador peristáltico incorporado.
- Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4".
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma Faston.



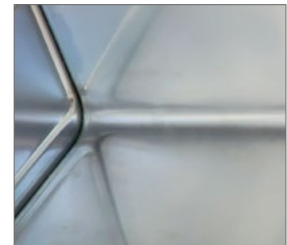
Sistema de filtrado dFilter de doble eficacia, garantizando un lavado óptimo.



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



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



Cantos internos redondeados para facilitar limpieza

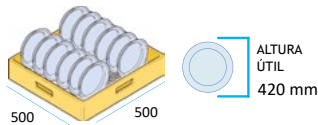
DOTACIÓN

NL 1000

- 1 cesta universal
- 1 cesta platos
- 1 cestillo de cubiertos

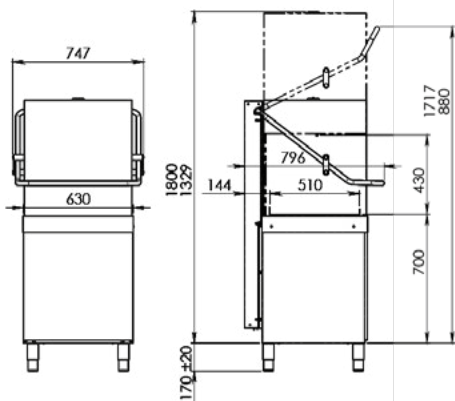
OPCIONES:

- Kit Bomba de Aclarado, consultar página 37.
- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH, ver página 37
- Suplemento cambio de cesta +15€

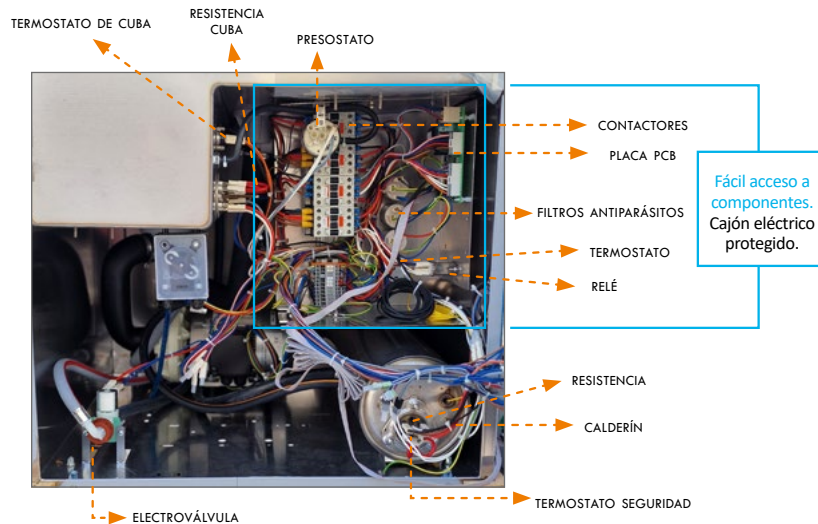


CICLOS DE LAVADO FIJO

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



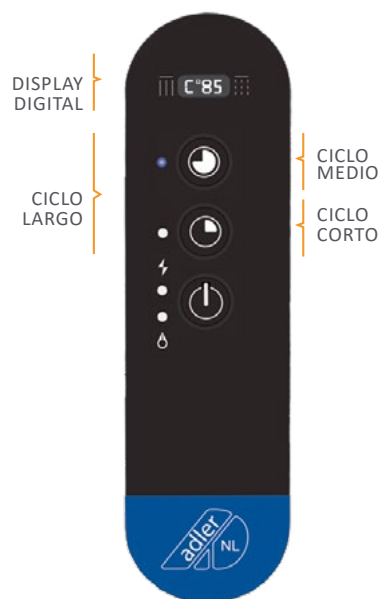
NL 1000





INTERFAZ

SENCILLO E INTUITIVO



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

2 AÑOS DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



NL 1000

CON DISPLAY DE TEMPERATURA DE SERIE Y DOSIFICADOR PERISTÁLTICO ABRILLANTADOR

LAVADO Y ACLARADO SUPERIOR E INFERIOR

	NL 1000	NL 1000 C/B DESCARGA	NL 1000 - 2 BOMBAS
Dimensiones (LxPxH)	747 x 796 x 1499 (1970) mm	747 x 796 x 1499 (1970) mm	747 x 796 x 1499 (1970) mm
Bomba desagüe	-	Sí	-
Capacidad cuba	20 l.	20 l.	20 l.
Capacidad calderín	10 l.	10 l.	10 l.
Consumo de agua	1.7 l/ciclo	1.7 l/ciclo	1.7 l/ciclo
Temperatura cuba	55 °C	55 °C	55 °C
Temperatura calderín	82 °C	82 °C	82 °C
Resistencia cuba	4 kW	4 kW	4 kW
Resistencia calderín	9 kW	9 kW	9 kW
Pot. Bomba Lavado	0.75 Kw -1 HP	0.75 Kw -1 HP	2 x 0,75 Kw - 1 HP
Consumo máximo	9,8 kW	9,8 kW	10,5 kW
Tensión	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	4.040 €	4.390 €	4.490 €



EVO 40 - 50 - 1000

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

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

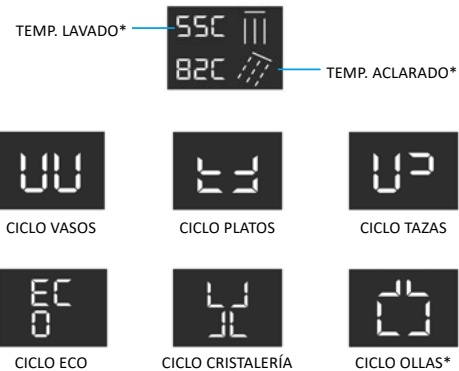
- Lavavajillas con interfaz digital que permite tener el control de todas las funciones principales.
- Los brazos y la bomba de lavado, el sistema de filtración doble y la selección de diferentes tiempos de ciclo, garantizan excelentes resultados de lavado, incluso en las condiciones más difíciles.

- Fabricado en acero inox AISI 304.
- Fácil de usar y muy fiable en el tiempo.
- Brazos de lavado y aclarado desmontables en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%).
- Doble puerta aislada. Estructura robusta y bisagras reforzadas.
- Mandos protegidos anti-humedad y cierre de bola con micro.
- Terminación de sus cantos redondeados para reducir la acumulación de suciedad y la proliferación de bacterias en el interior de la máquina, con ello, aumentamos la seguridad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.

LA MEJOR OPCIÓN PARA LOS MEJORES RESULTADOS

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

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

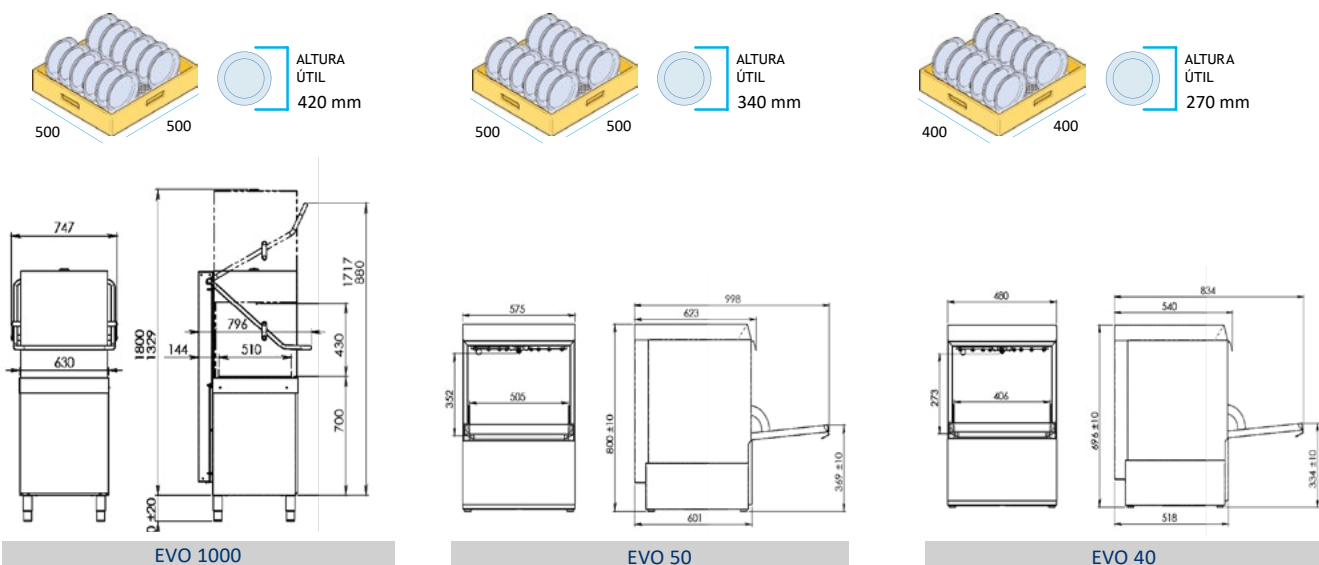


DOTACIÓN

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

OPCIONES:

- Kit Bomba de Aclarado, consultar página 37.
- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH, ver página 37
- Suplemento cambio de cesta +15€





INTERFAZ

MÁS FUNCIONES. 100% PERSONALIZABLE

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

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



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



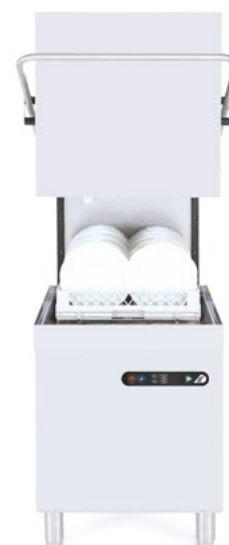
2 AÑOS DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



EVO 40



EVO 50



EVO 1000

	EVO 40 MONOF	EVO 50 MONOF	EVO 50 TRIF	EVO 1000 TRIF
Dimensiones (LxPxH)	480 x 540 x 696 mm	575 x 623 x 800 mm	575 x 623 x 800 mm	747 x 796 x 1499(1970) mm
Capacidad cuba	11 l.	17 l.	17 l.	20 l.
Capacidad calderín	3 l.	7 l.	7 l.	10 l.
Consumo de agua	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo
Temperatura cuba	40-65 °C	40-65 °C	40-65 °C	40-65 °C
Temperatura calderín	60-88 °C	60-88 °C	60-88 °C	60-88 °C
Resistencia cuba	2 kW	2,8 kW	2,8 kW	4 kW
Resistencia calderín	2,4 kW	2,8 kW	6 kW	9 kW
Pot. Bomba Lavado	0,20 Kw - 0,3 HP	0,55 kw/ 0,75 HP	0,55 kw/ 0,75 HP	0.75 Kw -1 HP
Consumo máximo	2,5 kW	3,4 kW	6,6 kW	9,8 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N	400 V/3N	400 V/3N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	1.935 €	2.475 €	2.690 €	4.375 €

Opción con bomba desagüe

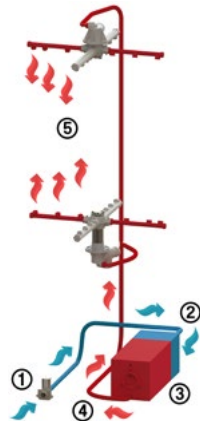
+300 €



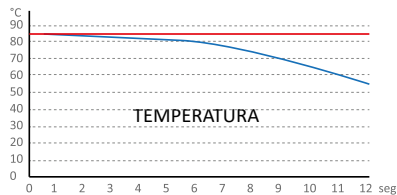
PROCESO DE LAVADO EVO BT

SISTEMA TRADICIONAL

El proceso de lavado se efectúa con la propia bomba de lavado y con el agua de la cuba. El proceso de aclarado se realiza con el agua del calderín, y con la presión disponible en la red (ver opción bomba para aumento de presión, pág. 37).



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

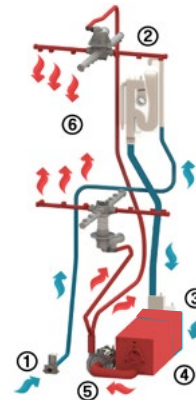


— MÁQUINA CONVENCIONAL

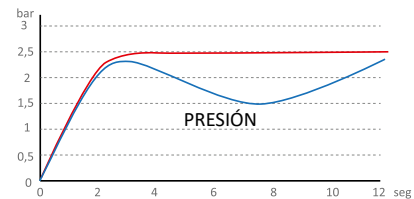
SISTEMA BREAK TANK - CALDERÍN CERRADO

El proceso de lavado se efectúa mediante la bomba incorporada en la máquina y el agua de la cuba.

En el proceso de aclarado de la máquina, temperatura y presión permanecen CONSTANTES durante todo el ciclo.



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

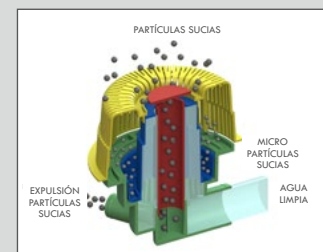


— MÁQUINA BREAK TANK

SISTEMA DE FILTRACIÓN

dFILTER

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





INTERFAZ

FÁCIL E INTUITIVO

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



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

2 AÑOS DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS

CICLOS 100% PERSONALIZABLES



CICLO VASOS



CICLO PLATOS



CICLO TAZAS



CICLO ECO



CICLO CRISTALERÍA



CICLO OLLAS (mod.1000)

SEGURIDAD Y FIABILIDAD

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

intertek
Total Quality. Assured.



CONSUMOS

Nuestra tecnología está diseñada para ofrecer el equilibrio perfecto entre rendimiento y sostenibilidad. Gracias a la integración de componentes de última generación (bombas de lavado y drenaje, dosificadores y calefactores), garantizamos un lavado higiénico de máxima eficacia con un consumo energético mínimo. Para obtener resultados impecables y proteger su inversión, nuestro sistema se basa en:

AGUA DE CALIDAD:

Es el elemento base. Para asegurar un acabado perfecto, recomendamos el uso de agua tratada mediante sistemas de ósmosis inversa.

PRODUCTO QUÍMICO OPTIMIZADO:

La combinación de detergente y abrillantador de calidad contrastada es vital. Analizar el agua permite seleccionar el producto químico adecuado para cada tipo de cristalería o vajilla.

TECNOLOGÍA EVO-BT:

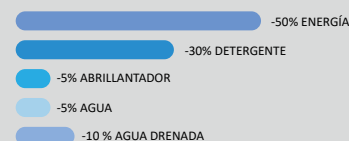
Nuestros lavavajillas garantizan temperatura y presión constantes durante todo el ciclo de aclarado. Elimina los riesgos de presión irregular y las diferencias térmicas, asegurando un acabado uniforme desde el inicio hasta el final del proceso.

COMPROMISO CON EL AHORRO Y EL MEDIO AMBIENTE

La eficiencia no solo se traduce en limpieza, sino también en una reducción drástica de costes operativos. Sistemas como el dFilter, hemos logrado cifras de ahorro, siendo líderes en el mercado:



MENOS COSTES, MÁS AHORRO:



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



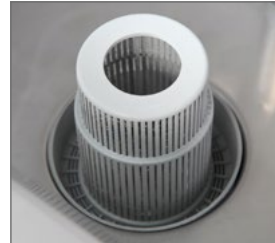
EVO BT 40 - 50 - 1000

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

CICLOS 100% PERSONALIZABLES*

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

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



Sistema de filtrado dFilter de doble eficacia.



Display digital visual e intuitivo con botones retroiluminados.



Terminación curva para mayor higiene y limpieza.



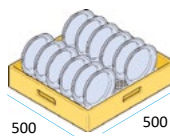
Filtros de acero inox y tapón rebosadero que facilita la limpieza.

DOTACIÓN

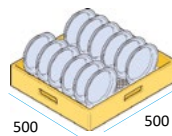
EVO BT 40	EVO BT 50	EVO BT 1000
1 cesta universales 1 cestillo cubiertos	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo cubiertos	1 cesta universal 1 cesta platos 1 cestillo cubiertos

OPCIONES:

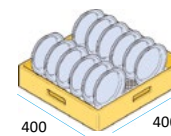
- Kit Bomba de Aclarado, consultar página 37.
- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH, ver página 37
- Suplemento cambio de cesta +15€



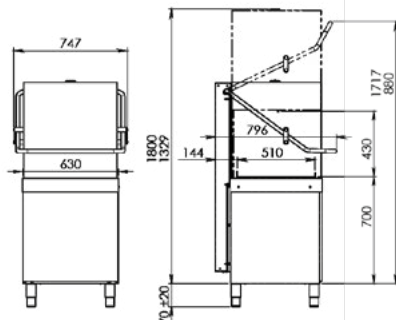
ALTURA ÚTIL
420 mm



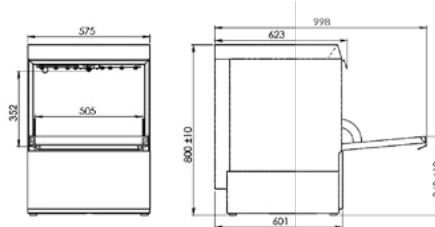
ALTURA ÚTIL
340 mm



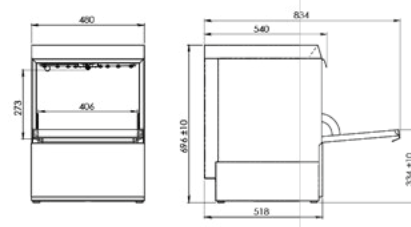
ALTURA ÚTIL
270 mm



EVO BT 1000



EVO BT 50



EVO BT 40



INTERFAZ

100% PERSONALIZABLE

Display con más funciones. Toda la electrónica se regula desde los mandos. Botones retroiluminados que cambian de color según el estado del lavado.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

2 AÑOS DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



EVO BT 40



EVO BT 50



EVO BT 1000

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

Opción con bomba desagüe

+300 €



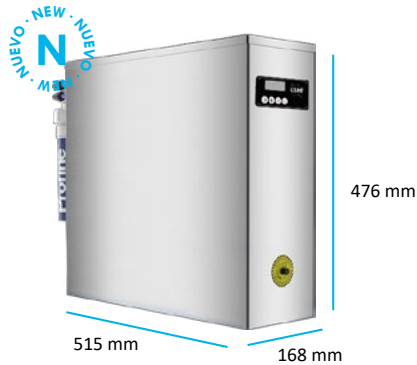
ÓSMOSIS INVERSA - OPCIÓN ÓPTIMA Y RECOMENDADA

RESULTADOS DE LAVADO BRILLANTES

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

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

- Resultados perfectos sin secado manual ni riesgo de lesiones.
- Módulo compacto: posibilidad de instalación vertical u horizontal.
- Interfaz sencilla y funciones programables.
- Con control electrónico de seguridad avanzado con un sistema anti-inundación.
- Mantenimiento adaptable y fácil con bomba refrigerada por agua y filtros de carbono.



El prefiltro PROFINE BLUE reduce y elimina la suciedad presente en el agua, cloro, sabores y olores.

DISPLAY SENCILLO E INTUITIVO



OSMO-ADLER	
ESPECIFICACIONES DEL PERMEADO	
Caudal máximo a 10°C	Aprox. 140 lt/h
Caudal instantáneo	Aprox. 4 lt
Caudal a 1,5 bar de contrapresión a 10 °C	Aprox. 110 lt/h
ESPECIFICACIONES DE POTENCIA	
Alimentación	230 V (+10%) - 50/60 Hz
Pot. Absorbida	1.8A
Potencia	180 W
Tipo de fusible de protección de PCB	T3.15A
PVP	2.950 €

DESCALCIFICADORES DE AGUA

DISPONEMOS DE OTRAS ALTERNATIVAS

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

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



DESCALCIFICADOR MANUAL

Disponible en dos versiones:

- 8 litros
- 12 litros



DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO



Para más información consultar pág. 37



MESAS

ENCIMERAS TOTALMENTE SOLDADAS

- Mesas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado.
- Encimeras con canto perimetral embutido y soldadas totalmente, peto trasero sobredimensionado de 135 mm y canto frontal de 5 mm, totalmente soldados.
- Enganche universal ajustable a cualquier lavavajillas.
- Cubas embutidas de 500x400x250 mm con protección antisonora, válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Agujero para desbarace embutido, con aro de goma desmontable de Ø20 cm enrasado a la encimera.
- Patas en tubo de 40x40mm con taco regulable en altura mediante rosca oculta.
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (incluida).
- El estante inferior es autoportante, pero su diseño permite atornillarlo al lavavajillas.



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

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

LEYENDA

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



M40 - M50

- Fácil de usar y muy fiable en el tiempo.
- Con pulsadores mecánicos de gran tamaño.
- El cuerpo y el depósito están fabricados con acero INOX AISI 304L 18/8 parcialmente prensado.
- Tecnología dFilter con doble filtración que asegura una filtración de agua de alta calidad para preservar todos los componentes y asegurar excelentes resultados de lavado.
- Todos los componentes son fáciles de desmontar para la operación de limpieza diaria y se colocan frente a la máquina para el mantenimiento de servicio.

- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) fácilmente desmontables, inalterable a químicos. Menor peso (290g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.
- Puerta resistente de doble aislamiento.
- Resistencias de cuba y calderín conmutadas.
- Dosificador de abrillantador peristáltico incorporado.
- Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4"
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba.



Frontal personalizado.



Tirador robusto en acero INOX.



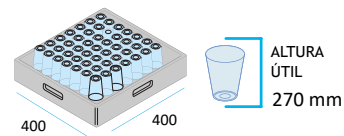
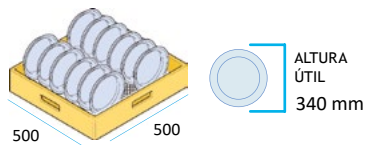
El sistema de filtrado **dFilter** permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia.

DOTACIÓN

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

OPCIONES:

- Kit Bomba de Aclarado, consultar página 37.
- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH, ver página 37.
- Suplemento cambio de cesta +15€

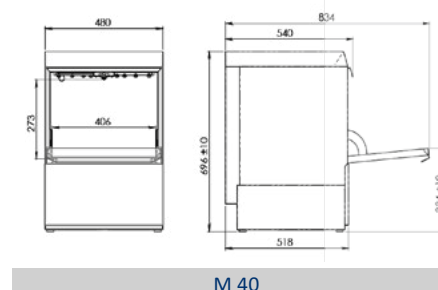
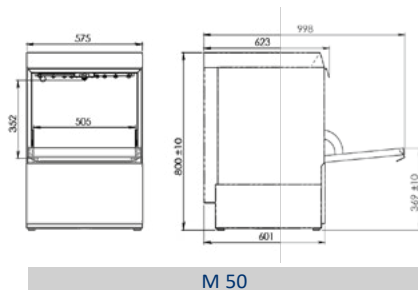


CICLOS DE LAVADO FIJO

CORTO 180" - 20 CESTAS/H

CICLOS DE LAVADO FIJO

CORTO 120" - 30 CESTAS/H





INTERFAZ

FÁCIL DE USAR

Botones mecánicos. Solo un ciclo.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

2 AÑOS DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



M 40



M 50

LAVADO Y ACLARADO SUPERIOR E INFERIOR

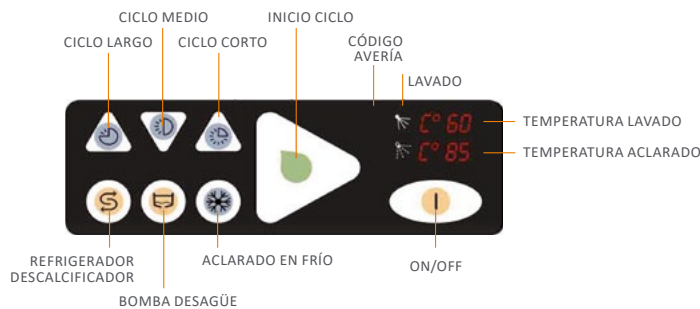
	M 40	M 50
Dimensiones (LxPxH)	480 x 540 x 696 mm	575 x 623 x 800 mm
Capacidad cuba	11 l.	17 l.
Capacidad calderín	3 l.	7 l.
Consumo de agua	1,7 l/ciclo	1,7 l/ciclo
Temperatura cuba	55 °C	55 °C
Temperatura calderín	82 °C	82 °C
Resistencia cuba	2 kW	2,8 kW
Resistencia calderín	2,4 kW	2,8 kW
Pot. Bomba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



AT 60

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

DISPLAY SENCILLO



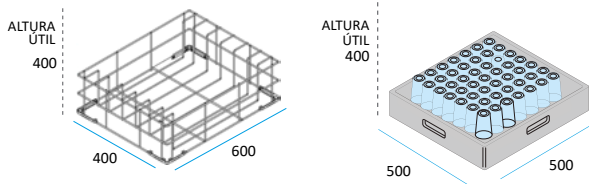
2 AÑOS DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



AT 60

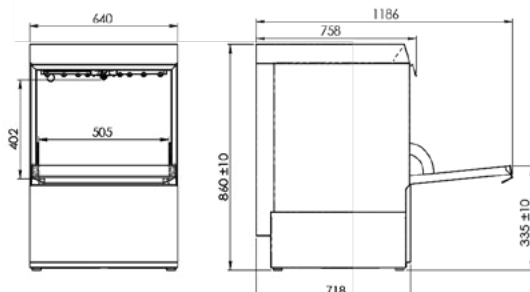
DOTACIÓN

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



CICLOS DE LAVADO FIJO

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



AT 60

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

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

OPCIONES:

- Kit Bomba de Aclarado consultar página 37.
- Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: consultar pág. 39



AP-1

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



Amplia capacidad



Brazos lavado / aclarado

DOTACIÓN

AP 1

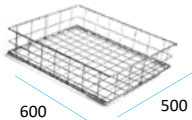
1 cesta de acero inox. exterior
50x60 cm (47x57 cm)



Opcional
Soporte 5 bandejas
50 x 50 cm
250 €



Opcional
Soporte 8 bandejas
50 x 50 cm
250 €



Altura máx.
GN1/1 (53x32)
60x40

ALTURA
ÚTIL
400 mm



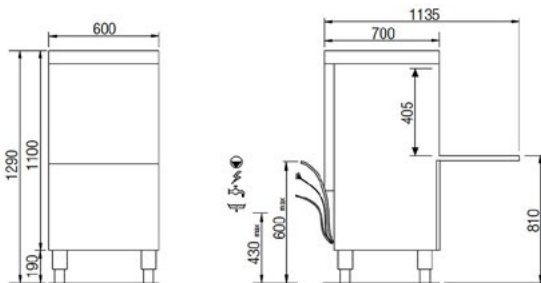
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

1 AÑO DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



AP 1

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



AP 1

Pies regulables en altura +/- 3cm

	AP 1
Dimensiones (LxPxH)	600 x 700 x 1290 mm
Productividad teórica máx.	30 cestas/h
Ciclos	11
Capacidad cuba	23 l.
Capacidad calderín	6 l.
Resistencia cuba	2,1 kW
Resistencia calderín	7 kW
Pot. Bomba Lavado	0,7kw
Consumo total	9,8 kW
Corriente máx.	16 A
Tensión	400V/50Hz/3N
Temp. agua alimentación mín-máx	15-60 °C
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	4.205 €
P.V.P. con Bomba y Dosificador det. (Bajo pedido)	4.400 €



AP2 - AP3 - AP4 - AP5

- Fabricación de doble pared integral con puerta aislada térmicamente.
- La cuba posee el fondo estampado y está dotada con un filtro integral de superficie en toda la anchura que, dada su gran área de paso, difícilmente se obstruye.
- La cámara de lavado no posee tubos internos ni aristas afiladas.
- Incorpora brazos de lavado y aclarado giratorios de "3 radios" inferior y superior. (AP2 - AP3)

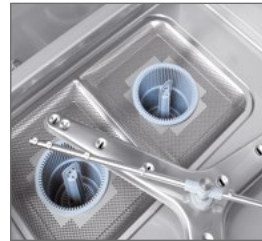
- Fácil de usar, completa y fiable, incluye cuatro botones táctiles y una amplia pantalla de cristal líquido en color, retroiluminada.
- Se muestran los parámetros de funcionamiento, temperatura de la cuba, temperatura del calderín, el número de ciclos efectuado indicaciones proporcionadas por el sistema de diagnóstico automático. De forma clara y con iconos.



Bomba de doble flujo.



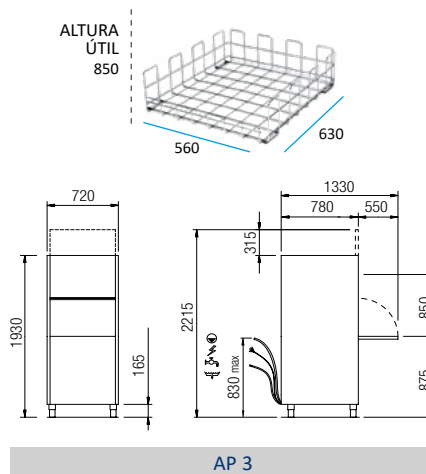
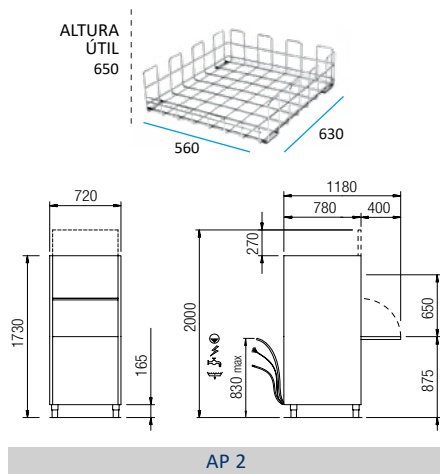
Con sistema de desagüe para la renovación de agua.



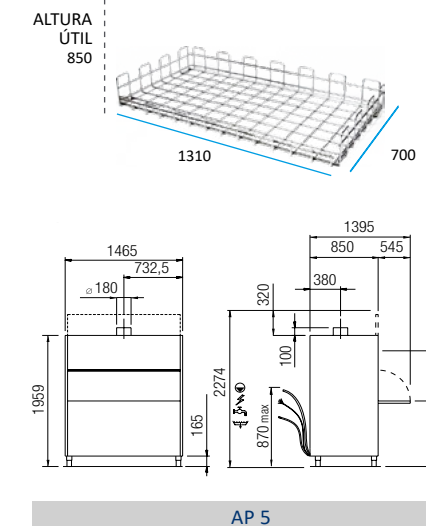
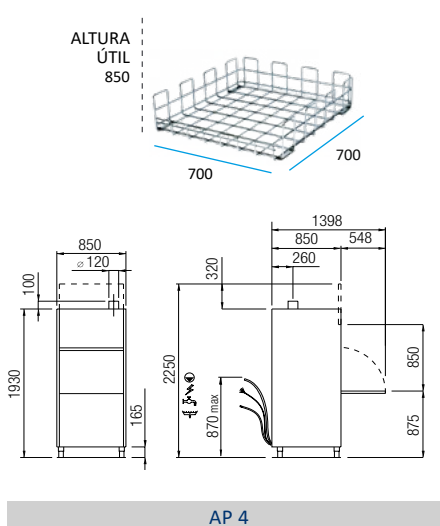
Brazos en acero (mod. AP-4 y AP-5)



Brazos en modelos AP-2 y AP-3



AP-2



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

1 AÑO DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



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

OPCIONES: Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: ver pág. 37

DOTACIÓN

AP 2 - AP 3 - AP 4 - AP 5

1 cesto de acero inox
Opcional: recuperador calor



Opcional
Soporte 5 bandejas
50 x 50 cm
250 €



Opcional
Soporte 8 bandejas
50 x 50 cm
250 €



AP 3



AP 4



AP 5

	AP-2	AP-3	AP-4	AP-5
Dimensiones (LxPxH)	720 x 780 x 1.730 (2.000) mm	720 x 780 x 1.930 (2.215) mm	850 x 850 x 1.930 (2.250) mm	1.465 x 850 x 1.959 (2.274) mm
Dimen. Cámara (LxPxH)	560 x 630 x 650 mm	560 x 630 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	1310 x 700 x 850 mm
Altura útil	650 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Capacidad cuba	37 l.	37 l.	68 l.	131 l.
Capacidad calderín	12 l.	12 l.	12 l.	17 l.
Resistencia cuba	3 kW	3 kW	8 kW	10,5 kW
Resistencia calderín	6 kW	6 kW	8 kW	10,5 kW
Pot. Bomba Lavado	1,5 Kw - 2 HP	1,5 Kw - 2 HP	2,7 kw/ 3,7 HP	2x 2,7 Kw -3,7 HP
Pot. Bomba Aclarado	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 kw	0.2 Kw
Pot. Bomba Desagüe	0.04 Kw	0.04 Kw	0.04 kw	0.04 Kw
Consumo total	10,5 kW	10,5 kW	18,7 kW	15,9 kW
Tensión - Corriente	400 V/50 Hz/3N /20A	400 V/50 Hz/3N /20A	400 V/50 Hz/3N /32A	400 V/50 Hz/3N /32A
Presión entrada agua	1÷ 6 Bar	1÷ 6 Bar	1÷ 6 Bar	1÷ 4 Bar
Temperatura mín-máx.	15-60 °C	15-60 °C	15-60 °C	15-60 °C
P.V.P.	8.875 €	10.000 €	14.050 €	21.575 €



CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

Los TÚNELES DE ARRASTRE ofrecen al usuario enormes ventajas con la mejor relación calidad/precio.

Gama compacta de lavavajillas, perfectamente articulados, permitiendo al usuario lavar con la máxima eficiencia, rapidez y bajos costes, tanto en la instalación como en su uso.

Los modelos se diferencian en dos grupos según su equipamiento:

Versión NL: con buenas prestaciones y un ahorro en agua y electricidad, de los más bajos de su categoría, hasta 1.3 l/c.

Versión Evo: garantiza unos consumos de un 23% inferiores la versión Estándar, hasta 1,2 l/cesta; destaca por una amplia versatilidad de empleo y una elevada productividad, gracias al avanzado sistema de aclarado adaptativo.

Versión Top: altas prestaciones, y reducción de gastos de hasta de un 23% con respecto a la versión básica. Con un consumo de 1 l/c. Más versátil y productivo por su avanzado sistema de aclarado y enjuagado adaptativo. Para usos particularmente exigentes, tanto por duración de los turnos de trabajo como por la carga de suciedad en las vajillas, equipado con sistema de aclarado secuencial.



MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

CARACTERÍSTICAS INNOVADORAS

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

DE SERIE

- Fabricación modular
- Altura útil de carga 45 cm
- Fabricación de doble pared
- Cámaras de lavado sin tubos internos
- Filtros de la cuba integrales
- Módulo de lavado y aclarado integrado
- Bombas de doble flujo

- Arrastre cestas mediante guías laterales
- Economizador de aclarado
- Interfaz LED
- Completa programabilidad
- Autodiagnóstico avanzado
- Conexión USB integrada

SEGURIDAD Y CALIDAD

SEGURIDAD Y CALIDAD:

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

Tienen varios sistemas de seguridad que intervienen si:

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





INTERFAZ

FACILIDAD DE USO




Pantalla LED de 4 dígitos.
Controles:

- Temperatura tanque y calderín
- Horas funcionamiento
- Autodiagnóstico

EVO 115-4P 



1 AÑO DE GARANTÍA 
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS

GRAN APERTURA

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



PROGRAMAS DE LAVADO

LÍNEA NL



SUCIEDAD MEDIA
Programa de uso general.



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

LÍNEA EVO



SUCIEDAD MEDIA
Programa de uso general.



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



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



LAVADO CRISTALERÍA
Enjuagado a 65°C, ciclo especial para proteger de un desgaste prematuro la cristalería.

LÍNEA TOP



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



SUCIEDAD MEDIA
Programa de uso general.



TÚNELES DE LAVADO

TECNOLOGÍAS DE LAVADO

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

ADAPTACIÓN SEGÚN CADA NECESIDAD

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

1 AÑO DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS

REDUCCIÓN DE COSTES

ENJUAGUE



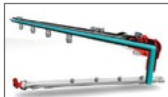
La alimentación mediante sistema con break-tank conforme a las normas WRC; bomba de enjuagado con tecnología de doble envío. El calentamiento se efectúa por medio de una caldera dotada de tres resistencias en aleación Incoloy 800 que alimenta un par de brazos de enjuagado final a través del variador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

CAUDAL



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

BRAZOS DE LAVADO



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



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



- Son más ligeros, seguros, fáciles de limpiar y más duraderos.

- Boquillas pulverizadoras en acero inox, que varían según el enjuagado.

MAYOR PRODUCTIVIDAD

LAVADO



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

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

PRELAVADO (SEGÚN MODELOS)



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

ARRASTRE



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

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

FACILIDAD DE LIMPIEZA

ACCESIBILIDAD



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

CONSTRUCCIÓN



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



GRANDES PRODUCCIONES

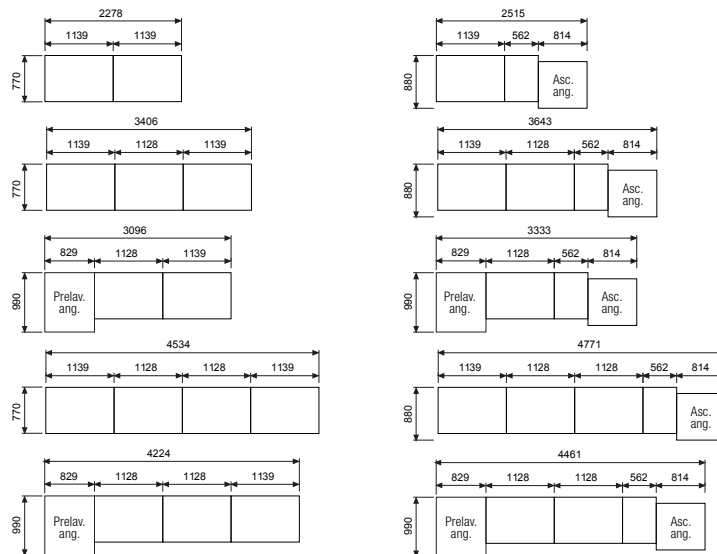
Túneles de lavado modulares de gran potencia y óptimas prestaciones, pertenecientes a una generación innovadora de lavaplatos de túnel destinados a representar el nuevo estándar de referencia del sector en términos de ventajas para los usuarios y la relación precio/rendimiento.

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



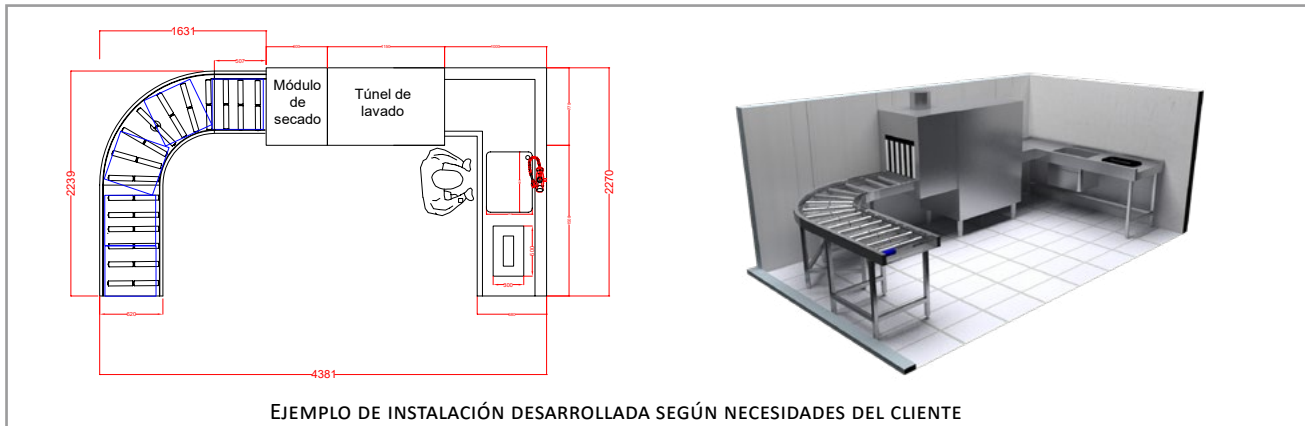
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

CONSULTE VERSIONES ESPECIALES PARA MAYORES PRODUCCIONES:



MESAS

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



EJEMPLO DE INSTALACIÓN DESARROLLADA SEGÚN NECESIDADES DEL CLIENTE



CONSULTE MESAS (PAG.36) DE ENTRADA Y SALIDA ADECUADAS PARA SU INSTALACIÓN



MODELOS NLT ESTÁNDAR (2 CICLOS)

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



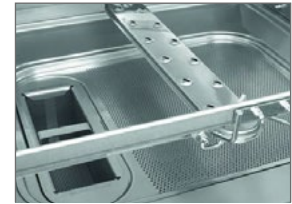
Con una superficie plana inclinada hacia el exterior que facilita el desplazamiento de los residuos sólidos hacia un cestillo que los recoge.



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



Con sistema de lavado de 5 brazos y 60 boquillas con bomba de doble flujo.



Arrastre de las cestas con guías laterales, asegurando un mejor lavado.

DOTACIÓN

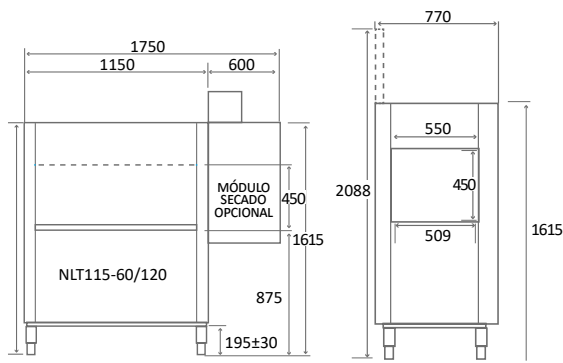
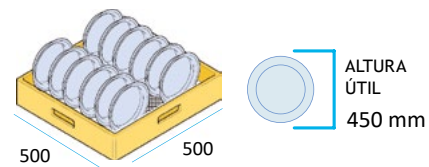
NLT115 - NTL197

- 1 cesta plana
- 1 cesta platos
- 1 cestillo de cubiertos

OPCIONES:

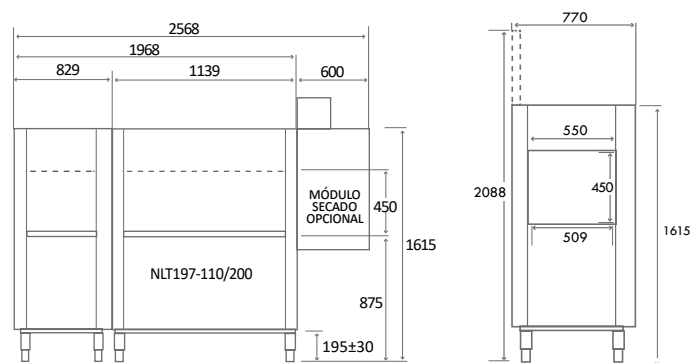
Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: ver pág. 37

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

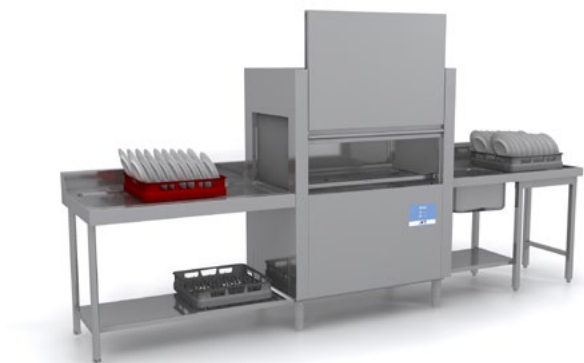


NLT115-60/120

Pies regulables en altura +/- 3cm



NLT197-110/200+PRELAV.



NLT115-60/120



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

1 AÑO DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



MÓDULO DE SECADO
OPCIONAL

NLT197-110/200+PRELAV.

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

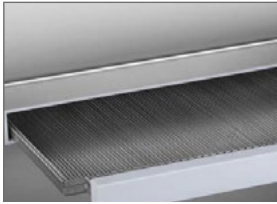
	NLT115-60/120	NLT197-110/200+PRELAV.
Dimensiones (LxPxH)	1150 x 770 x 1615 (2088) mm	1968 x 770 x 1615 (2088) mm
Pot. bomba prelavado	-	1.5 Kw - Doble salida
Temperatura prelavado	-	45 °C
Capacidad cuba	70 l.	70 l.
Resistencia cuba	10.5 Kw	10.5 Kw
Bomba lavado	Doble salida	Doble salida
Pot. bomba lavado	1.5 Kw	1.5 Kw
Temperatura lavado	60°C	60°C
Capacidad calderín	17 l.	17 l.
Resistencia calderín	9.5 Kw	15.5 Kw
Pot. Bomba pre-aclarado	-	-
Temperatura aclarado	82°C	82°C
Consumo aclarado	150 l/h	300 l/h
Pot. máx 40-60°C estándar conmutación cuba/calderín	22 Kw	30 Kw
P.V.P.	13.625 €	22.450 €



MODELOS EVO (4 CICLOS)

- Fabricación modular.
- Altura útil de carga 45 cm.
- Fabricación de doble pared.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Filtros de la cuba integrales.
- Módulo de lavado integrado.
- Bombas de doble flujo.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Economizador de aclarado.

- Aclarado integrado.
- Interfaz LED.
- Completa programabilidad.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Conexión USB integrada.
- Bomba de aclarado
- Aclarado variable.
- 4 programas de lavado.
- Prelavado intenso (mod. EVO 197)



Combinación de filtros y de prefiltros de cajón, fabricados en acero, presentes en todas las cubas.



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



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



Eficiencia de lavado gracias a diferentes programas que se adaptan a las diferentes necesidades.

DOTACIÓN

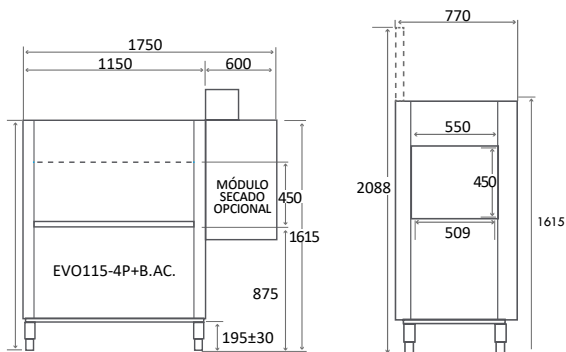
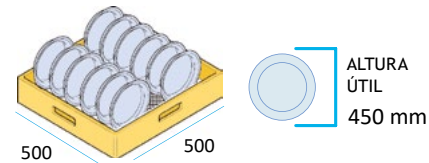
EVO115 - EVO197

- 1 cesta plana
- 1 cesta platos
- 1 cestillo de cubiertos

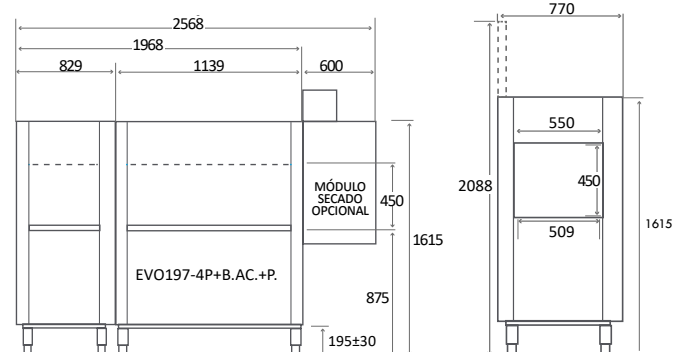
OPCIONES:

Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: ver pág. 37

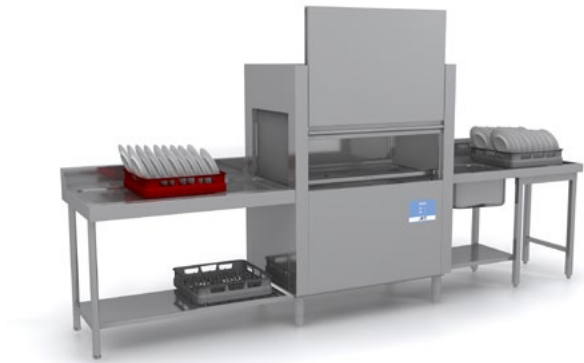
CICLOS - USO	EVO115-4P+B. ACLARADO	EVO197-4P+B. ACLARADO+PREL
LAV. LIGERO	160 cestas/h	270 cestas/h
LAV. MEDIO/ALTO	120 cestas/h	200 cestas/h
LAV. SANITARIO	60 cestas/h	110 cestas/h
LAV. VASOS	80 cestas/h	135 cestas/h



EVO115-4P+BOMBRA ACLARADO



EVO197-4P+B. ACLARADO+PRELAVADO



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

1 AÑO DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



EVO115-4P+BOMBA ACLARADO



MÓDULO DE SECADO
OPCIONAL

EVO197-4P+B. ACLARADO+PRELAVADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

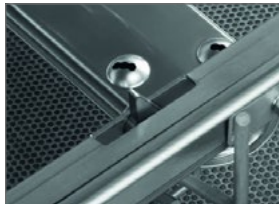
	EVO115-4P+BOMBA ACLARADO	EVO197-4P+B. ACLARADO+PRELAVADO
Dimensiones (LxPxH)	1150 x 770 x 1615 (2088) mm	1968 x 770 x 1615 (2088) mm
Pot. bomba prelavado	-	1.500 W - Doble salida
Temperatura prelavado	-	45 °C
Capacidad cuba	70 l.	70 l.
Resistencia cuba	1.5 Kw	1.5 Kw
Bomba lavado	Doble salida	Doble salida
Pot. bomba lavado	1.5 Kw	1.5 Kw
Temperatura lavado	60°C	60°C
Capacidad calderín	17 l.	17 l.
Resistencia calderín	9.5 Kw	15,5 Kw
Pot. Bomba aclarado	200 W	200 W
Temperatura aclarado	82°C	82°C
Consumo aclarado	170mín/220máx l/h	240mín/320máx l/h
Pot. máx 40-60°C estándar conmutación cuba/calderín	23,2 Kw	30,2 Kw
P.V.P.	19.200 €	28.200 €



MODELOS TOP (2 CICLOS)

- Fabricación modular.
- Altura útil de carga 45 cm.
- Fabricación de doble pared.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Bombas de doble flujo.
- Filtros de la cuba integrales.
- Módulo de lavado y aclarado integrado.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Regulación electrónica de velocidad.
- Alimentación del agua con BreakTank.

- Bomba aclarado.
- Sistema de gestión de la potencia.
- Economizador de aclarado.
- Aclarado accesible para fácil limpieza.
- Interfaz LED.
- Completa programabilidad.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Conexión USB integrada.
- 2 programas de lavado.
- Prelavado intenso (mod. TOP252)



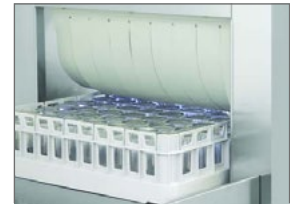
Cestas de remolque con guías laterales. Permite un mejor lavado del área central de la cesta desde la parte inferior y una mejor accesibilidad de los tanques de limpieza.



Fácil limpieza y ergonomía, gracias a la construcción limpia con tanques totalmente moldeados, cámara sin tuberías internas y cortinas de separación extraíbles.



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



Eficiencia de lavado gracias a diferentes programas que se adaptan a las diferentes necesidades.

DOTACIÓN

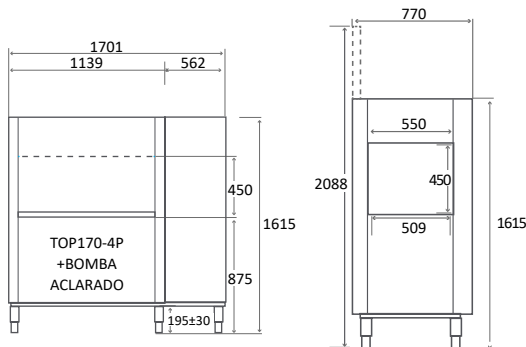
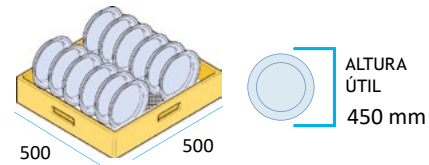
TOP170 - TOP252

- 1 cesta plana
- 1 cesta platos
- 1 cestillo de cubiertos

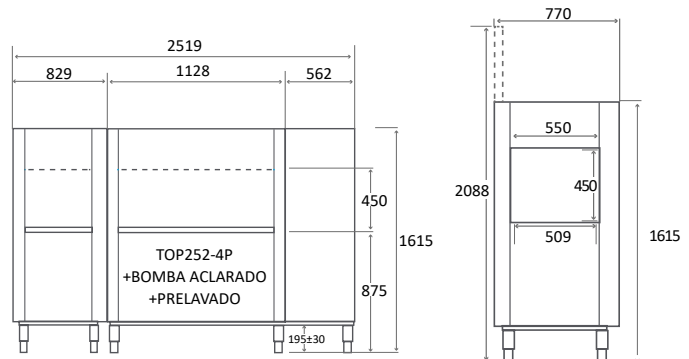
OPCIONES:

Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de dureza superior a 15° dH: ver pág. 37

CICLOS	TOP170-4P+B/AC	TOP252-4P+B/AC+PRELAVO
LAV. LIGERO	200 cestas/h	270 cestas/h
LAV. MEDIO/ALTO	150 cestas/h	200 cestas/h



TOP170-4P+B/Aclarado



TOP252-4P+B/Aclarado+Prelavado

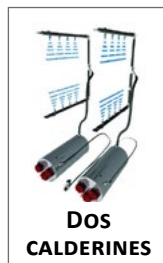


TOP170-4P+B/ACLARADO



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

1 AÑO DE GARANTÍA
CONDICIONADA A USO,
PRODUCTO E INSTALACIONES
ADECUADAS



TOP252-4P+B/ACLARADO+PRELAVADO

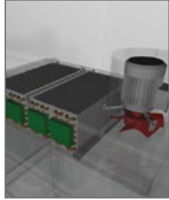
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

	TOP170-4P+B/ACLARADO	TOP252-4P+B/ACLARADO+PRELAVADO
Dimensiones (LxPxH)	1.701 x 770 x 1.615 mm	2.519 x 770 x 1.615 mm
Pot. bomba prelavado	-	1.500 W - Doble salida
Temperatura prelavado	-	45 °C
Capacidad cuba	70 l.	70 l.
Resistencia cuba	10.5 Kw	10.5 Kw
Bomba lavado	Doble salida	Doble salida
Pot. bomba lavado	1.5 Kw	1.5 Kw
Temperatura lavado	60°C	60°C
Capacidad calderín	17 +17 l.	17 +17 l.
Resistencia calderín	8 - 6 Kw	10.5 - 6 Kw
Pot. Bomba aclarado	200 W	200 W
Temperatura aclarado	80 °C	80 °C
Consumo aclarado	300 máx l/h	400 máx l/h
Pot. máx 40-60°C estándar conmutación cuba/calderín	26.9 Kw	30.9 Kw
P.V.P.	21.450 €	30.895 €



OPCIONALES TÚNEL DE ARRASTRE

RECUPERADOR DE CALOR



Utiliza un sistema de alta eficiencia condensando el vapor latente para calentar el agua del calderín, ahorrando hasta 8 kW/h.

Versión estándar- P.V.P.: **4.795 €**
Versión agua osmotizada P.V.P.: **9.750 €**

PRELAVADO EN ÁNGULO



Sustituye el prelavado en línea en los modelos NLT197 y EVO197, permitiendo ahorrar espacio en las instalaciones en L o en C.

P.V.P.: **2.975 €**

COLLARÍN ASPIRACIÓN VAPOR



Ø 25
H 21 cm
700 m³/h
200 W
P.V.P.: **1.495 €**

SECADO EN LÍNEA



Módulo opcional de 600 mm utiliza aire a 70°C procedente del exterior y calentado por un intercambiador de 6 kW. Un turboventilador radial envía el flujo a dos bocas superiores.

1.400m³/h 6KW-P.V.P.: **5.650 €**
1.400m³/h 9KW-P.V.P.: **6.125 €**

SECADO EN ÁNGULO



Sustituye el secado en línea, permitiendo ahorrar espacio en las instalaciones en L o en C.

83x88x178 cm
6kW P.V.P.: **11.075 €**
9kW P.V.P.: **11.425 €**

KIT MICROINTERRUPTOR FINAL CARRERA



P.V.P.: **255 €**

INTERRUPTOR DE EMERGENCIA



Del tipo de rearme manual, se posicionan en entrada o en salida según la disposición de la zona de lavado.

P.V.P.: **250 €**

REDUCTOR DE PRESIÓN CON MANÓMETRO



Para la gama Estándar es indispensable cuando la presión de entrada de agua es superior a 4 bares dinámicos.

P.V.P.: **360 €**

DOSIFICADORES DETER. Y ABRILLANTADOR



Peristálticos de regulación electrónica, montados internamente en la máquina.

P.V.P.: **550 €**

MODELOS DE MESA

MESAS LISAS:

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



MESAS RODILLOS:

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



MESAS LISAS			
MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES	P.V.P.
MESA MURAL ENTRADA	1 aro desbarazador 1 cuba 50 x 40 x 25	1800 x 700 x 850 mm	2.425 €
MESA CENTRAL	De entrada/salida de lavavajillas	1100 x 700 x 850 mm	930 €

MESAS RODILLOS			
MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES	P.V.P.
MESA SALIDA	Rodillos	1100x630x875 mm	1.950 €
MESA SALIDA	Rodillos	1600x630x875 mm	2.575 €
MESA SALIDA	Rodillos a medida en 90°	1100x1100x850 mm	2.875 €



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

Para un óptimo rendimiento y durabilidad de la máquina recomendamos encarecidamente el uso de descalcificadores según la dureza del agua a tratar. En función de las necesidades del cliente, es posible elegir desde el sistema manual hasta el equipo de ósmosis.

DESCALCIFICADOR MANUAL



	8 LITROS	12 LITROS
Dimensiones	Altura 400 mm Ø 185 mm	Altura 500 mm Ø 185 mm
Conexión acometida	3/8"	3/8"
Resina contenida	5,8 l	9 l
P.V.P	175 €	200 €

OSMOSIS INVERSA



CONSULTAR PÁG. 18

DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO



	DEP.AUT. 1000
Dimensiones - sin rodillos (LxPxH)	244 x 530 x 555 mm
Conexión acometida	3/4"
Caudal nominal según EN 14743	máx. 1.000 l/h
Conexión de red	230V~1N 50Hz
Consumo eléctrico	15 W
P.V.P	1.450 €

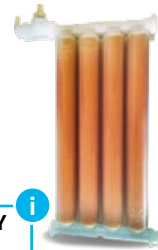
Adler2012 recomienda la instalación de descalcificadores en aguas de una dureza superior a 15°dH en las diferentes máquinas de lavado para conseguir un mejor funcionamiento y evitando problemas de cal.

VERSIONES CON SISTEMAS DE DESCALCIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Disponible para modelos de cesta 40, 50 y Cúpula.
Asegura el correcto funcionamiento y resultados de su lavavajillas.
Solo vigile nivel de sal y al final de jornada pulse inicio de descalcificación.

CUADRO AUTONOMÍA RESINA

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



SIMPLE Y EFICAZ

ACCESORIOS

KIT BOMBA AUMENTO PRESIÓN



0,32Kw 230V 50Hz
Condensador 8µF
Entrada y salida Ø12 mm - 450 €

BRAZOS INOX



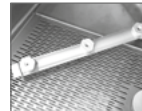
Incremento brazo en acero INOX - 165 € NETOS

KIT DOSIFICADOR DETERGENTE



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

PREFILTRO CUBA INOX



Incremento prefiltro de cuba en acero INOX - A consultar

CESTAS Y ALMACENAJE DE LAVADO

Consúltenos para conocer modelos de cestas adicionales



Cesta 400x400	Cesta Platos 400x400	Insertador platitos	Cesta bandejas 500x500x100	Cesta Universal 500x500	Cesta platos 500x500	Cesta platos 500x600	Cesta vasos 500x600
50 €	55 €	15 €	75 €	55 €	60 €	190 €	190 €

NOVEDAD

ICEMATIC





HIELO



**LÍNEA
ECP**
Pg. 40



**LÍNEA
CHERRY**
Pg. 42



**LÍNEA
BERRIES**
Pg. 43



**LÍNEA
GRAPE**
Pg. 44



**LÍNEA
ALMOND**
Pg. 45



**LÍNEA
TROPICAL**
Pg. 46



**LÍNEA
MANGO**
Pg. 47





HIELO COMPACTO - CON DEPÓSITO



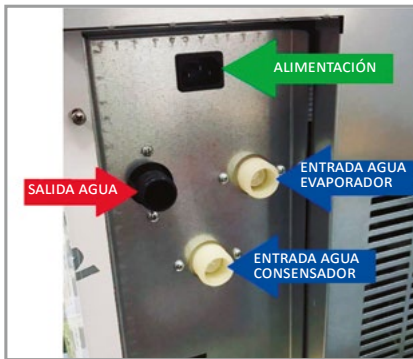
Los fabricantes de cubitos de hielo compacto están disponibles en dos versiones de refrigeración, tanto por aire como por agua.

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

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

USOS

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



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



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

ESCALA REAL



ECP 46

	PRODUCCIÓN (Kg/Día)	DEPÓSITO (Kg)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA (L/Kg)	MEDIDAS mm (L x P x H + H.Patas)	PVP AIRE	PVP AGUA
ECP 28 AGUA/AIRE	25	9	270	Agua: 14 - Aire: 3,1	387 x 470 x 687 (+5) mm	1.695 €	1.745 €
ECP 37 AGUA/AIRE	37	16	380	Agua: 14 - Aire: 4,6	497 x 592 x 687 (+65) mm	1.985 €	2.025 €
ECP 46 AGUA/AIRE	46	16	455	Agua: 14 - Aire: 3,5	497 x 592 x 687 (+65) mm	2.070 €	2.145 €
ECP 52 AGUA/AIRE	48	25	455	Agua: 14 - Aire: 3,5	497 x 592 x 797 (+110) mm	2.195 €	2.315 €
ECP 80 AGUA/AIRE	88	40	890	Agua: 14,2 - Aire: 2,5	735 x 603 x 910(+110) mm	3.200 €	3.240 €

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



FABRICADORES DE HIELO PROFESIONALES

Equipos eficientes y funcionales para la producción de hielo, asegurando una larga durabilidad en el tiempo.

El hielo producido por los fabricantes Icematic se utiliza no solo para la preparación de cócteles y bebidas, sino también en el sector de la producción de alimentos, en la cosmética, en los centros de spa y en las instalaciones médicas, siendo versátil y práctico, y garantizando siempre los mejores estándares de calidad.

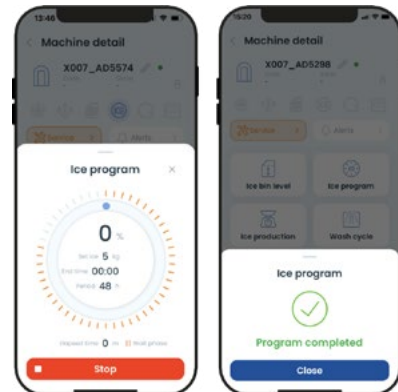
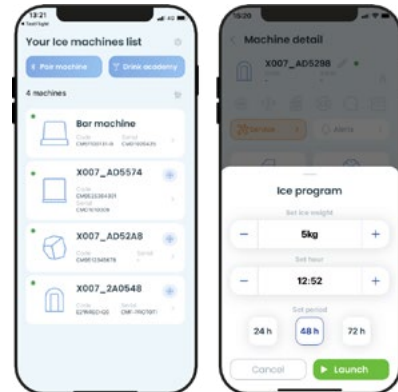
APP MY ICE

Es la herramienta perfecta de fácil uso, para un control completo, por Bluetooth o wi-fi, ayudando a una mejora efectiva de los consumos.

- Iniciar ciclos de producción de una cantidad definida y programada de hielo.
- Seleccionar el horario en el que esté disponible el hielo y listo para usar.
- Controlar el estado actual de la máquina y ajustar la capacidad de almacenamiento de forma segura.
- Monitorizar y activar los ciclos de lavado y desinfección con ozono.



APP disponible en:
Apple Store y Play Store



AMPLIA VARIEDAD



El **hielo compacto** y estructurado, con superficie redondeada para un enfriamiento prolongado de los líquidos.



El **hielo granular** es un recurso en muchos sectores gracias a sus diferentes usos: alimentación, coctelería, bienestar y sanitario.



El **hielo nugget** combina las características del hielo compacto y granular, ubicándose como la solución intermedia.



El **hielo en escamas** es el más frío y seco, con una temperatura media de aproximadamente -7°C y un espesor que varía de 0,9 a 1,2 mm, único en su género.



Los **dispensadores** de hielo profesionales son prácticos, compactos y eficientes.



Los **depósitos** profesionales son de alta calidad y la tecnología constructiva los convierten en la solución ideal para cualquier usuario.



HIELO MACIZO - CON DEPÓSITO

Las máquinas de hielo de la serie Cherry garantizan una alta capacidad de producción, a pesar de las reducidas dimensiones. Con un diseño esencial, son fáciles de colocar en cualquier contexto.

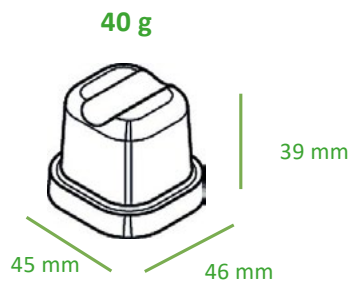
El sistema de gestión electrónica permite un acceso completo a todas las funciones y ajustes de servicio del equipo, con un simple toque en el panel de control capacitivo.

- Gran capacidad de almacenamiento incorporado.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Fácil acceso para una limpieza y mantenimiento simplificados.
- Ciclo de desinfección.

- Condensación por aire o agua.
- Tecla de control capacitiva.
- Alarmas acústicas y luminosas.
- Informes de alarma APPCC.
- Aspiración y expulsión de aire frontal.
- Conexión USB para actualización de software y descarga de datos HACCP.
- Ventilador del condensador controlado a baja temperatura ambiente.
- Producción de hielo programable.
- Análisis predictivo de fallos.
- Informe sobre el rendimiento de los equipos.
- GAS R290

ACCESORIOS - OPCIONAL

- Tratamiento nanotecnológico Rainbow.
- Kit bomba de desagüe.
- Kit de limpieza.
- Ciclo desinfección programable con ozono.
- Kit filtro de impurezas
- Kit patas 100 mm.



APP YOUR ICE



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

	PRODUCCIÓN (Kg/Día) 10°	DEPÓSITO (Kg/unidades)	POTENCIA ABS. (W)	VOLTAJE (Hz)	CONSUMO AGUA (L/H)	MEDIDAS (L x P x H)	PVP AGUA - AIRE
C 38 AGUA-AIRE	36 - 38	11,5 / 287	290 - 370	220-240/1/50Hz	43,2 - 3,2	400 x 540 x 704 mm	1.925 €
C 46 AGUA-AIRE	41 - 46	15 / 375	430 - 480	220-240/1/50Hz	37,1 - 3,8	500 x 540 x 704 mm	2.075 €
C 70 AGUA-AIRE	75 - 70	42 / 1050	490 - 620	220-240/1/50Hz	45,8 - 10,3	700 x 580 x 1009 mm	3.025 €
C 90 AGUA-AIRE	88 - 86	42 / 1050	580 - 670	220-240/1/50Hz	47,6 - 9,07	700 x 580 x 1009 mm	3.300 €

HIELO GRANULAR - CON/SIN DEPÓSITO

La gama de fabricantes de hielo granular con producción de hasta 1.000 Kg/día. El hielo granular se crea por un evaporador cilíndrico vertical, equipado con un sinfín, que raspa de la superficie interior el hielo y lo lleva a la salida de la máquina, donde encuentra el sistema rompehielos. El sistema garantiza hielo uniforme con una cantidad mínima de agua.

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Condensación por aire o agua.
- Ciclo de desinfección.
- Tecla de control capacitiva.
- Alarmas acústicas y luminosas.

- Informes de alarma APPCC. Conexión USB para actualización de software y descarga de datos HACCP.
- Ventilador del condensador controlado a baja temperatura ambiente.
- Producción de hielo programable.
- Análisis predictivo de fallos.
- Informe sobre el rendimiento de los equipos.
- Filtro de aire extraíble y lavable.
- Toma de aire frontal y escape.
- Interior fácilmente inspeccionable.
- Stand-by y reset.
- GAS R290.

ACCESORIOS - OPCIONAL

- Ciclo desinfección programable con ozono.
- Kit bomba de desagüe.
- Kit de limpieza.
- Kit patas 100 mm.



B-200 CON DEPÓSITO



B-305 SIN DEPÓSITO



APP YOUR ICE



	PRODUCCIÓN (Kg/Día) 10°	DEPÓSITO (Kg)	POTENCIA ABS. (W)	VOLTAJE (Hz)	CONSUMO AGUA (L/H)	MEDIDAS (L x P x H)	PVP AGUA - AIRE
B 95C AGUA-AIRE	84 - 90	Sí - 18	360 - 410	220-240/1/50Hz	36 - 2,5	500 x 597 x 694 mm	4.375 € - 4.325 €
B 125 AGUA-AIRE	118 - 130	No	500 - 610	220-240/1/50Hz	40 - 3,8	570 x 545 x 535 mm	4.650 € - 4.625 €
B 130C AGUA-AIRE	118 - 130	Sí - 18	500 - 570	220-240/1/50Hz	40 - 4	500 x 597 x 694 mm	4.695 € - 4.625 €
B 160C AGUA-AIRE	168 - 165	Sí - 50	580 - 610	220-240/1/50Hz	59,5 - 5,4	700 x 650 x 995 mm	5.050 € - 4.975 €
B 165 AGUA-AIRE	177 - 165	No	580 - 660	220-240/1/50Hz	55,8 - 5,4	570 x 545 x 535 mm	5.150 € - 5.075 €
B 200C AGUA-AIRE	195 - 210	Sí - 50	600 - 720	220-240/1/50Hz	53 - 6,5	700 x 650 x 995 mm	5.275 € - 5.225 €
B 205 AGUA-AIRE	195 - 210	No	600 - 690	220-240/1/50Hz	58 - 6,5	570 x 545 x 535 mm	5.405 € - 5.350 €
B 305 S AGUA-AIRE	240 - 272	No	880 - 950	220-240/1/50Hz	63,7 - 8,4	570 x 545 x 535 mm	7.625 € - 7.550 €
B 405 AGUA-AIRE	410 - 400	No	1300 - 1400	220-240/1/50Hz	65,6 - 13,1	668 x 668 x 709 mm	8.600 € - 8.575 €
B 505 AGUA-AIRE	429 - 470	No	1300 - 1600 1500 - 1650	220-240/1/50Hz 400/3/50 Hz	110 - 15,6 104,3 - 15,8	668 x 668 x 709 mm	9.225 € - 9.200 €



HIELO NUGGET - CON/SIN DEPÓSITO

El hielo tipo nugget se crea a través de un evaporador vertical y cilíndrico, equipado con un sinfín que raspa la superficie interna llevándolo hasta la salida del cilindro donde se encuentra un extrusor, que crea hielo comprimido en forma de cilindro.

- Gran capacidad de producción.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Condensación por aire o agua.
- Entrada y salida de aire frontal.
- Facilidad de gestión del hielo.
- Hielo más seco con un 8% de residuo de agua.

- Ciclo de desinfección.
- Tecla de control capacitiva.
- Alarmas acústicas y luminosas.
- Conexión USB para actualización de software y descarga de datos HACCP. Informe de alarma APPCC.
- Ventilador del condensador controlado a baja temperatura ambiente.
- Producción de hielo programable.
- Análisis predictivo de fallos e informe sobre el rendimiento de los equipos.
- Filtro de aire extraíble y lavable.

ACCESORIOS - OPCIONAL

- Ciclo desinfección programable con ozono.
- Cambio de voltaje (consultar)
- Kit de limpieza.
- Kit bomba de desagüe.
- Kit patas 100 mm.



G-160 CON DEPÓSITO



G-205 SIN DEPÓSITO



APP YOUR ICE



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

	PRODUCCIÓN (Kg/Día) 10°	DEPÓSITO (Kg)	POTENCIA ABS. (W)	VOLTAJE (Hz)	CONSUMO AGUA (L/H)	MEDIDAS (LxPxH)	PVP AGUA - AIRE
G 95C AGUA-AIRE	84 - 90	Sí - 18	360 - 410	220-240/1/50Hz	36 - 2,5	500 x 597 x 694 mm	4.650 € - 4.575 €
G 125 AGUA-AIRE	118 - 130	No	500 - 610	220-240/1/50Hz	40 - 3,8	570 x 545 x 535 mm	4.795 € - 4.750 €
G 130C AGUA-AIRE	118 - 130	Sí - 18	500 - 570	220-240/1/50Hz	40 - 4	500 x 597 x 694 mm	4.690 € - 4.625 €
G 160C AGUA-AIRE	168 - 165	Sí - 50	580 - 610	220-240/1/50Hz	59,5 - 5,4	700 x 650 x 995 mm	5.090 € - 5.025 €
G 165 AGUA-AIRE	177 - 165	No	580 - 660	220-240/1/50Hz	55,8 - 5,4	570 x 545 x 535 mm	5.195 € - 5.150 €
G 200C AGUA-AIRE	195 - 210	Sí - 50	600 - 720	220-240/1/50Hz	53 - 6,5	700 x 650 x 995 mm	5.305 € - 5.250 €
G 205 AGUA-AIRE	195 - 210	No	600 - 690	220-240/1/50Hz	58 - 6,5	570 x 545 x 535 mm	5.425 € - 5.350 €
G 305 S AGUA-AIRE	240 - 272	No	880 - 950	220-240/1/50Hz	63,7 - 8,4	570 x 545 x 535 mm	7.650 € - 7.600 €
G 505 AGUA-AIRE	429 - 470	No	1500 - 1650	220-240/1/50Hz 400/3/50 Hz	104,3 - 15,8	668 x 668 x 709 mm	9.275 € - 9.215 €

HIELO ESCAMAS -SIN DEPÓSITO

La gama de fabricantes de hielo en escamas se caracteriza por una notable baja presencia de humedad (aprox. 2%), otorgando así una frescura absoluta. El sistema de producción incluye un evaporador de acero inoxidable cilíndrico y vertical, y una cuchilla giratoria que rasca el hielo generado y da origen a las escamas.

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Condensación por aire.
- Cilindro evaporador vertical fijo con alto intercambio de calor.

- Controles on/off integrados.
- Con gas R452a.
- Ahorro energético: El evaporador cilíndrico está fabricado con materiales de alta conductividad, para mejorar la eficiencia y ahorrar energía.
- Mantenimiento mínimo: el cilindro evaporador es fijo, por lo que no hay fugas de gas y los costes de mantenimiento se reducen significativamente. Fácil acceso al interior para mejorar la limpieza.

ACCESORIOS - OPCIONAL

- Sensor de nivel de capacidad de almacenaje.
- Cambio de voltaje (consultar)



HIELO ESCAMAS

Con una temperatura media de -7°C y un espesor entre 0,9 y 1,2 mm, es el hielo más frío y seco disponible. Tiene color blanco claro y es ideal para alargar la frescura de cualquier producto.

DISPLAY

1	●	⚡	POWER ON
2	●	❄️	COMPRESSOR ON
3	●	📄	BIN FULL - EXTERNAL STOP
4	●	🚰	NO WATER
5	●	🔥	TOO HIGH - LOW PRESSURE
6	●	🚰	CLOGGED ICE OUTLET
7	●	🔥	ABNORMAL TEMPERATURE
8	●	🔄	WRONG ROTATION

Señalización LED



A-1500 SIN DEPÓSITO



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

	PRODUCCIÓN (Kg/Día) 15°	DEPÓSITO (Kg)	POTENCIA ABS. (W)	VOLTAJE (Hz)	CONSUMO AGUA (L/H)	MEDIDAS (LxPxH)	PVP AIRE
A 250 F AIRE	250	No	1090	220-240/1/50Hz	7,8	1015 x 590 x 815 mm	11.850 €
A 400 F AIRE	409	No	1780	220-240/1/50Hz	13,4	1015 x 590 x 815 mm	12.500 €
A 600 F AIRE	630	No	2500	400/3/50Hz	22,1	1110 x 640 x 850 mm	14.725 €
A 950 F AIRE	988	No	4300	400/3/50Hz	35,1	1110 x 640 x 890 mm	17.925 €
A 1500 F AIRE	1600	No	6000	400/3/50Hz	56,2	1380 x 736 x 970 mm	26.300 €



DISPENSADOR DE HIELO

Prácticos, compactos y eficientes, ofrecen hielo tipo nugget de dos tamaños.

Estos dispensadores de hielo son la solución perfecta para comedores corporativos, autoservicio, hoteles y locales públicos en los que es necesario tener hielo perfectamente dosificado, de forma rápida.

- Cuerpo de acero.
- Condensación por aire.
- Tecla de control capacitiva.
- Alarmas acústicas y luminosas.

- Conexión USB para la actualización de software y descarga de datos HACCP. Informes de alarma APPCC.
- Aspiración y expulsión de aire frontal.
- Ventilador del condensador controlado a baja temperatura ambiente.
- Informe sobre el rendimiento de los equipos y análisis predictivo de fallos.
- Producción de hielo programable.
- Filtro de aire extraíble y lavable.
- Gas 290

ACCESORIOS - OPCIONAL

- Ciclo desinfección programable con ozono.
- Kit patas 100 mm.



Control de reinicio en modo de espera capacitivo (LED con variación continua de color de blanco a rojo)

Botón de disposición manual de hielo

Botón de disposición manual de agua



APP YOUR ICE



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

	PRODUCCIÓN (Kg/Día) 10°	DEPÓSITO (Kg)	POTENCIA ABS. (W)	VOLTAJE (Hz)	CONSUMO AGUA (L/H)	MEDIDAS (L x P x H)	PVP AIRE
TD120.10 AIRE	120	Sí - 10,5	750	220-240/1/50Hz	40	467 x 600 x 1000 mm	7.075 €
TD200.10 AIRE	190	Sí - 10,5	900	220-240/1/50Hz	5,8	467 x 600 x 1000 mm	8.400 €

DEPÓSITOS

La alta calidad de los materiales y la tecnología de construcción constituyen la solución ideal para quien necesite preservar una cantidad significativa de hielo a largo plazo.

Acero inoxidable, plásticos moldeados tratados con sistema antibacteriano a base de sales de plata y la posibilidad para instalar el sistema de desinfección con ozono, hace que estos depósitos sean extremadamente seguros desde el punto de vista alimenticio y fáciles de limpiar.

SERIE MG

Robustos y elegantes, los contenedores de la serie MG están fabricados en acero totalmente aislado, con trampilla resistente a los golpes y vitrina incorporada.

- Combinación perfecta para máquinas de hielo modulares y otras de la gama Icematic.
- Incluye pala para hielo y con tratamiento antibacteriano para una mejor higienización.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad.
- Interior de polietileno, higiénico y de fácil limpieza, resistente a raspones y rozaduras de las palas.
- Exterior en acero inoxidable, con marco de puerta robusto y resistente.
- Sistema de sellado de puerta completamente extraíble para reducir derretimiento del hielo, y fácilmente desmontable para su limpieza.
- Patas regulables de 135 a 185 mm.
- Ruedas para el contenedor disponibles bajo pedido.
- El tubo del desagüe gira 360° de fácil conexión con cualquier posición de drenaje de agua al suelo.



MG 105



MG 205



MG 255-405



MG 305



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

	VOLUMEN INTER. (m ³)	MÁXIMA CAPAC. (Kg)	MEDIDAS (L x P x H)	COMPATIBLE CON	PVP
MG 105	0,264	129* - 101**	568 x 848 x 1048 mm	B125/B165/B205/G125/G165/G205	1.505 €
MG 125	0,250	123* - 96**	769 x 850 x 800 mm	B125/B165/B205/G125/G165/G205/B305S/G305S	1.675 €
MG 155	0,340	168* - 132**	568 x 880 x 1270 mm	B125/B165/B205/ G125/G165 G205	1.825 €
MG 205	0,368	181* - 141**	768 x 848 x 1048 mm	B125/B165/B205/G125/G165/G205/B305S/G305S	1.775 €
MG 255	0,496	243* - 191**	770 x 880 x 1270 mm	B125/B165/B205/ G125/G165 G205/B305S/ G305S	2.175 €
MG 305	0,513	252* - 197**	1081 x 824 x 968 mm	B125/B165/B205/ G125/G165/G205/ B305S/ G305S	2.450 €
MG 405	0,830	406* - 319**	1235 x 873 x 1270 mm	B125/B165/B205/ G125/G165/G205/B305S/B505/ G305S/ G505	2.800 €
MG 505	0,970	478* - 375**	1331 x 880 x 1270 mm	B125/B165/B205/ G125/G165/G205/ B305S/B505/ G305S/G505	3.275 €

* Capacidad "Application": calculada sobre el 90 % del volumen total en metros cúbicos multiplicado por 545 kg/m³.

** Capacidad "AHRI": calculada sobre el 80 % del volumen total en metros cúbicos multiplicado por 481 kg/m³.



DEPÓSITOS

SERIE MC

Los depósitos de la serie MC están contruidos externamente en acero inoxidable e internamente en polietileno apto para uso alimentario. Equipados con carro y pala de teflón, miden el hielo del cajón de descarga.

- El depósito puede suministrarse preensamblado o en kit, reduciendo costes de transporte y almacenamiento.
- La tapa dispone de orificios precortados para la caída del hielo, compatible con la mayoría de las máquinas de hielo Icematic.
- El hielo cae sobre una bandeja con paredes internas de polietileno apto para uso alimentario, fáciles de limpiar.
- La dosificación del hielo se realiza mediante un sistema tipo guillotina. La cantidad de hielo se ajusta mediante el cajón de descarga que evita la acumulación de hielo viejo.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad, que prolonga la conservación del hielo y reduce su derretimiento.
- Alta resistencia a cargas gracias a patas de acero inoxidable con base ancha, que garantizan estabilidad y permiten ajuste en altura.
- El carro dispone de un sistema de drenaje del hielo derretido y puede utilizarse cuando está estacionado bajo el depósito.
- Cada modelo se envía con su(s) carro(s) correspondiente(s).
- El manillar del carro está fabricado en acero inoxidable AISI 304, facilitando la maniobrabilidad y asegurando durabilidad.
- Se pueden alojar hasta seis cubetas de hielo (accesorio) dentro del carro, que pueden cubrirse con la tapa para una mayor conservación del hielo.



MC 140



MC 320



MC 620

ACCESORIOS - OPCIONAL



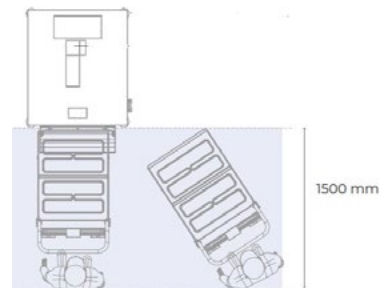
CARRO

1088 x 636 x 898 mm
Capac.: 73 kg escamas- 53kg compacto
1.850 €



CUBO 7,9 KG

350 x 175 x 387 mm
6 unidades
850 €



Espacio necesario de trabajo



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

	VOLUMEN INTERNO (m³)	MÁXIMA CAPACIDAD (kg)	MEDIDAS (LxPxH)	PVP
MC 140	0,279	137/210* - 107/164**	884 x 1025 x 1343 mm	7.750 €
MC 320	0,648	318/391* - 249/306**	885 x 1267 x 1803 mm	9.775 €
MC 620	1,249	613/759* - 481/595**	1753 x 1267 x 1803 mm	15.800 €
CARRO	0,148	73* - 57**	636 x 1088 x 898 mm	1.850 €

* Capacidad "Application": calculada sobre el 90 % del volumen total en metros cúbicos multiplicado por 545 kg/m³.

** Capacidad "AHRI": calculada sobre el 80 % del volumen total en metros cúbicos multiplicado por 481 kg/m³.

DEPÓSITOS

SERIE MB

Los contenedores de la serie MB tienen una estructura de acero robusta, son adecuados para cargas pesadas y tienen una puerta con resorte con una paleta de teflón incluida.

- Depósito de hielo fabricado en polietileno apto para uso alimentario, fácil de limpiar y resistente a la fricción del hielo y a los golpes de la pala.
- La puerta del depósito dispone de carga por muelle, evitando caídas bruscas en la apertura y garantizando el sellado del aislamiento.
- Fabricada en plástico rotomoldeado, es ligera pero resistente, diseñada para soportar las exigencias típicas de entornos industriales y de venta minorista.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad, que garantiza largos periodos de conservación del hielo y reduce el derretimiento.
- Ventanas deslizantes de polietileno que permiten el control visual del nivel de hielo y de la acción inicial de la pala.
- Alta resistencia a cargas gracias a patas de acero inoxidable regulables en altura, que garantizan estabilidad y facilitan el nivelado.
- El depósito incorpora un tubo flexible de desagüe con giro de 360°, que permite una conexión sencilla a cualquier punto de drenaje del suelo.
- Deflector de hielo multiposición, que permite regular la salida del hielo durante la fase de descarga y evita derrames.



MB 500

MB 700



MB 1000

ACCESORIOS - OPCIONAL



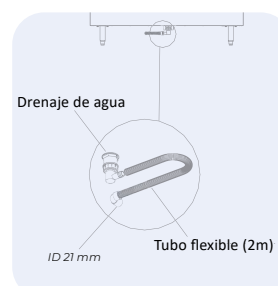
CARRO

1088 x 636 x 898 mm
Capac.: 73 kg escamas- 53kg compacto
1.850 €



CUBO 7,9 KG

350 x 175 x 387 mm
6 unidades
850 €



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

	VOLUMEN INTERNO (m ³)	MÁXIMA CAPACIDAD (kg)	MEDIDAS (Lx Px H mm)	PVP
MB 500	1,129	553* - 434**	1220 x 1125 x 1428 mm	8.650 €
MB 700	1,655	812* - 637**	1524 x 1125 x 1735 mm	9.175 €
MB 1000	2,178	1068* - 838**	1830 x 1470 x 1290 mm	11.150 €
CARRO	0,148	73* - 57**	636 x 1088 x 898 mm	1.850 €

* Capacidad "Application": calculada sobre el 90 % del volumen total en metros cúbicos multiplicado por 545 kg/m³.

** Capacidad "AHRI": calculada sobre el 80 % del volumen total en metros cúbicos multiplicado por 481 kg/m³.

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)



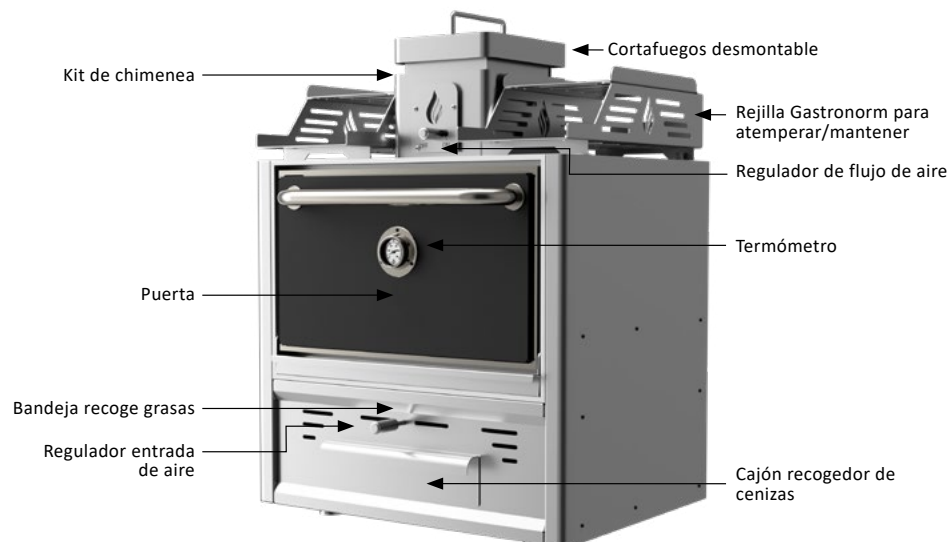
ROJO
(Opcional)



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

HORNOS



PARRILLAS
DE VARILLAS
SUPERIORES



INICIADOR DE
CARBÓN



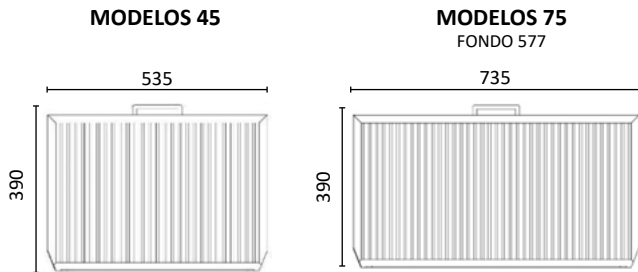
PARRILLAS EN
"V"

PARRILLAS



HORNOS DE BRASA - FONDO 577

MEDIDAS PARRILLAS

CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

SOBREMESA 75



ESTANTE 45

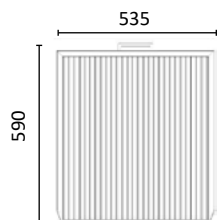
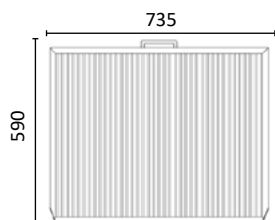
INFORMACIÓN TÉCNICA	SOBREMESA 45	SOBREMESA 75 FONDO 577	ESTANTE 45	ESTANTE 75 FONDO 577
Dimensiones ext. (LxPxH)	785 x 577 x 1095 mm	985 x 577 x 1095 mm	785 x 577 x 1685 mm	985 x 577 x 1685 mm
Productividad estimada	45 comensales	75 comensales	45 comensales	75 comensales
Tiempo de encendido	30 min. promedio	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 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 - FONDO 777

MEDIDAS PARRILLAS

MODELOS 75
FONDO 777

MODELOS 110

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



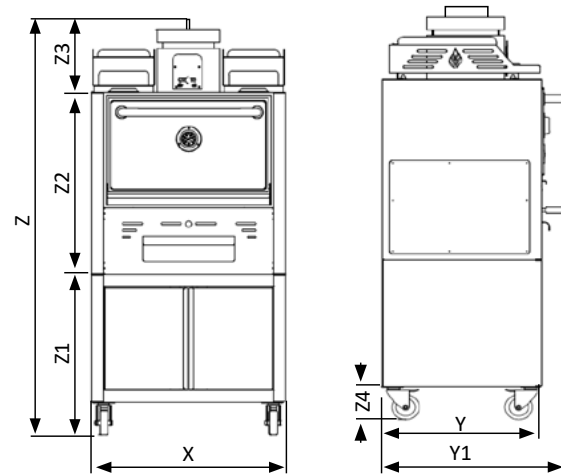
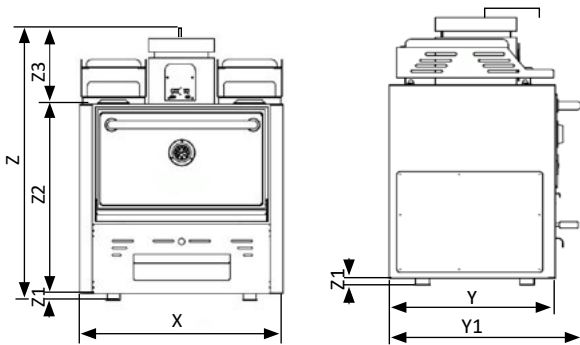
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



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

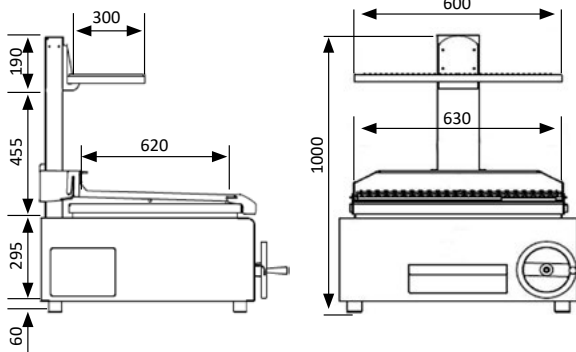
DIMENSIONES	FONDO 577		FONDO 777	
	45	75	75	110
X	785	985	785	985
Y	577	577	777	777
Z	1685	1685	1685	1685
Y1	675	675	875	875
Z1	650	650	650	650
Z2	730	730	730	730
Z3	305	305	305	305
Z4	130	130	130	130

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

PARRILLAS - MEDIDAS

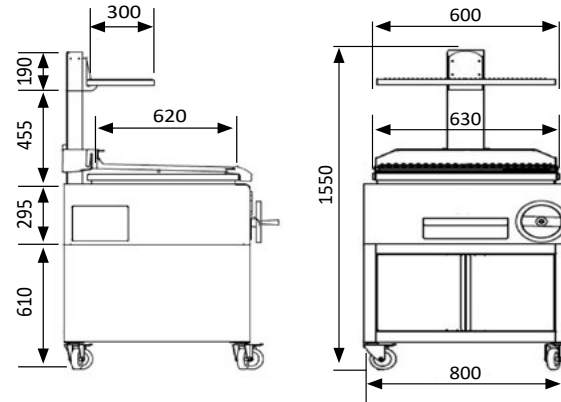
PARRILLA DE CARBÓN SOBREMESA

PARRILLA GP1G

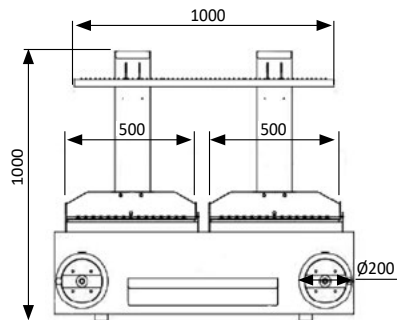


PARRILLA DE CARBÓN CON MUEBLE

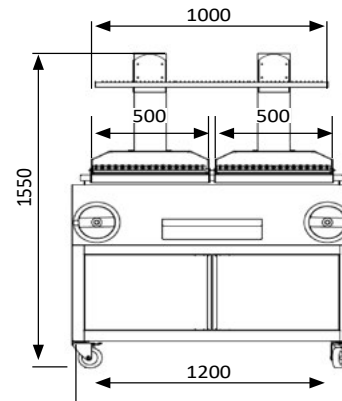
PARRILLA GP1GC



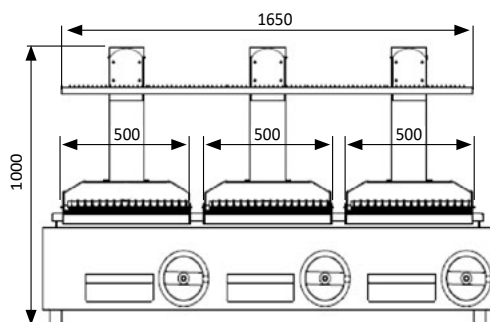
PARRILLA GP2G



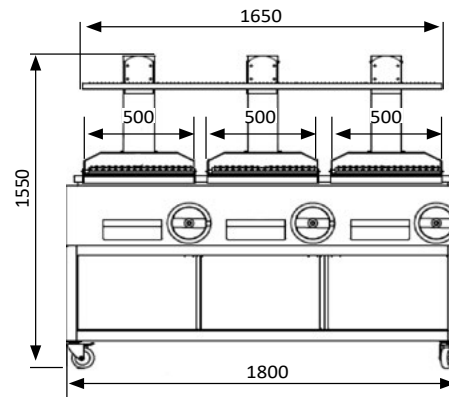
PARRILLA GP2GC



PARRILLA GP3G



PARRILLA GP3GC



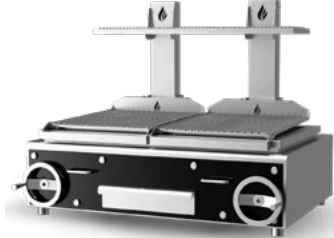
Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.



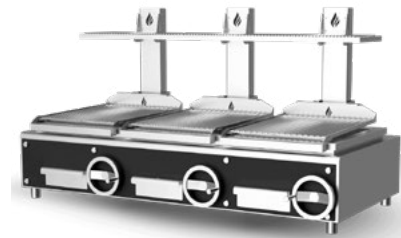
PARRILLAS DE CARBÓN - SOBREMESA



GP1G



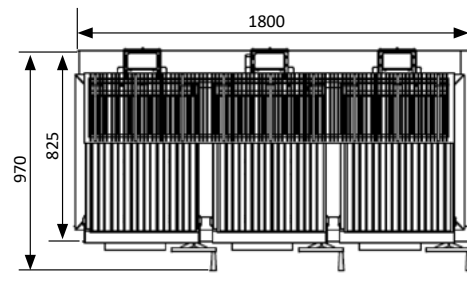
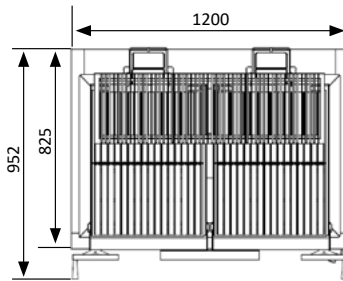
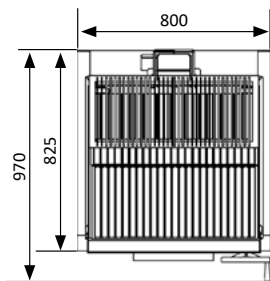
GP2G



GP3G

CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MEDIDAS PARRILLAS



INFORMACIÓN TÉCNICA	GP1G	GP2G	GP3G
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 970 x 1000 mm	1200 x 952 x 1000 mm	1800 x 970 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

PARRILLAS DE CARBÓN - CON MUEBLE



GP1GC



GP2GC

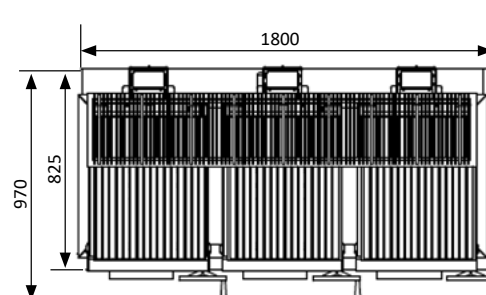
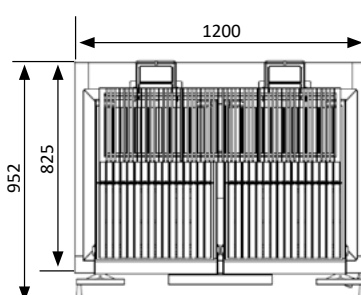
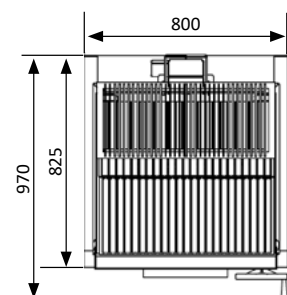


GP3GC



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MEDIDAS PARRILLAS



INFORMACIÓN TÉCNICA	GP1GC	GP2GC	GP3GC
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 970 x 1550 mm	1200 x 952 x 1550 mm	1800 x 970 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

**PARRILLAS 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.



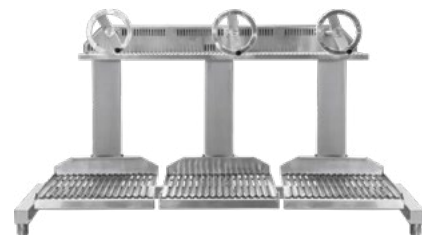
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



GPM1G



GPM2G



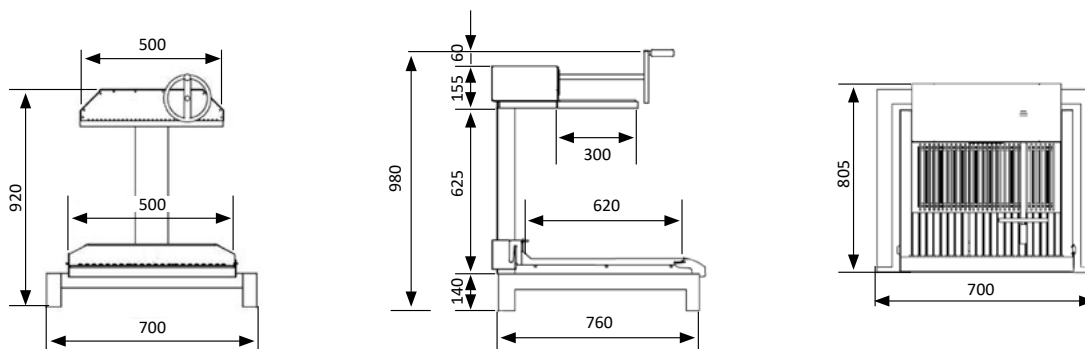
GPM3G

INFORMACIÓN TÉCNICA	GPM1G	GPM2G	GPM3G
Dimensiones ext. (LxPxH)	700 x 805 x 980 mm	1250 x 805 x 980 mm	1800 x 805 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)	

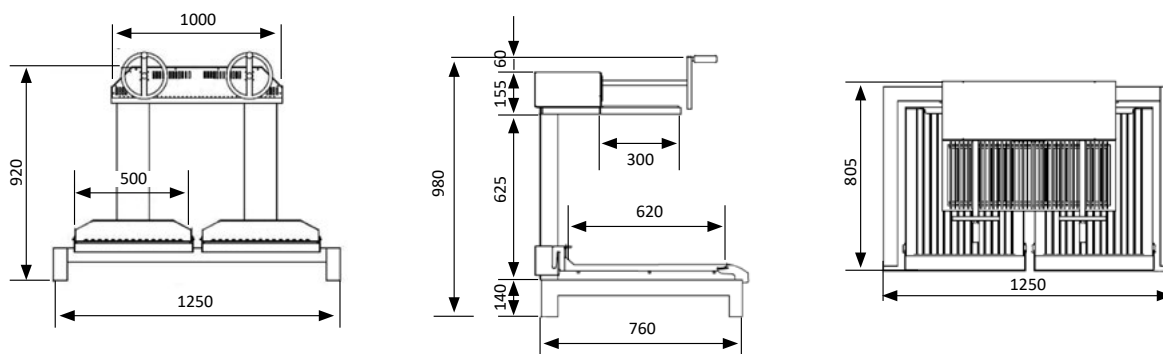
*Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

PARRILLAS ENCASTRABLES - MEDIDAS

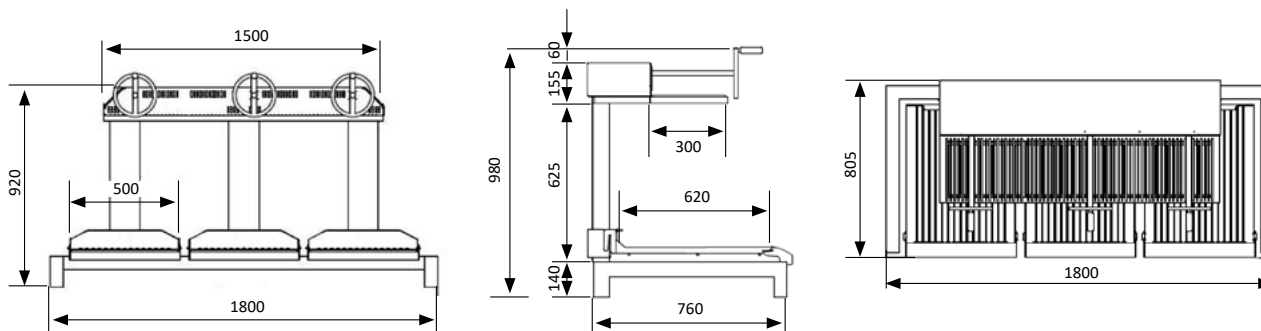
1 CUERPO GPM1G



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



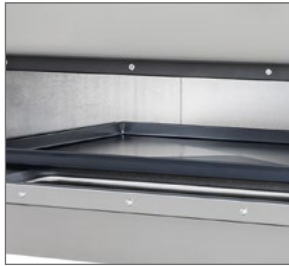
PIZZA 2/40

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.



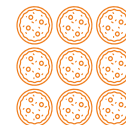
CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



PIZZA GAS 6D30

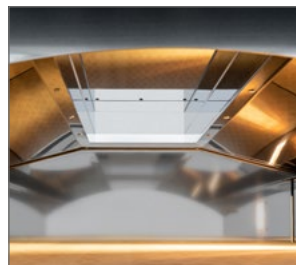


GAS



	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



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



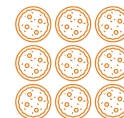
PIZZA GAS XL 4



PIZZA GAS XL 6L



GAS



	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 (n° 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



Ø 35-40



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
N° 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.

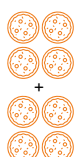
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz en cámara.



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 €



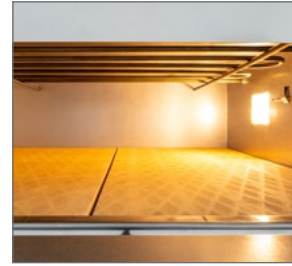
PIZZA

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



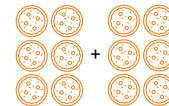
Ø 32



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



PIZZA 6D32+6D32



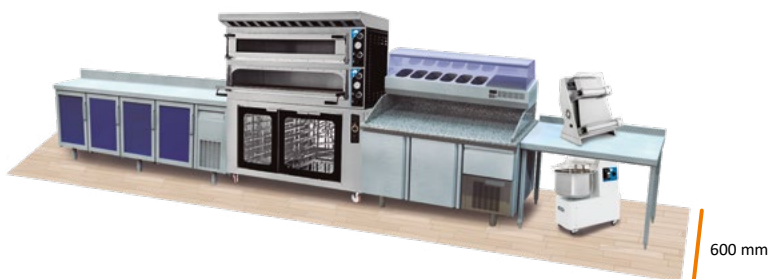
ELÉCTRICO

	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

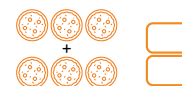


CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



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 €



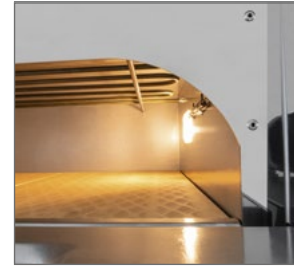
PIZZA

SERIE PIZZA MAXI

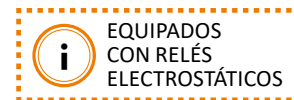
ALTO RENDIMIENTO Y CAPACIDAD

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

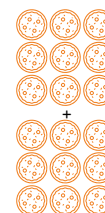
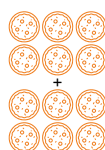


PIZZA MAXI 6LD35



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 €



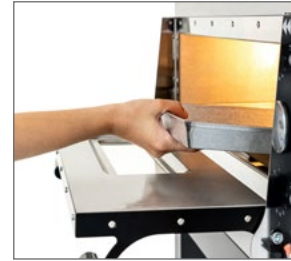
SERIE PIZZA

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.



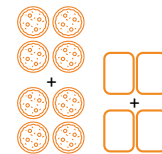
MÁXIMA FLEXIBILIDAD EN COCCIÓN CON BANDEJAS.

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



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



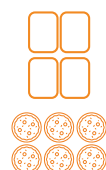
PIZZAPAN 6LD40



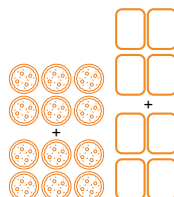
PIZZAPAN 6LD40 + 6LD40 POT



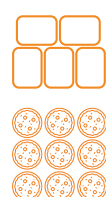
Ø40



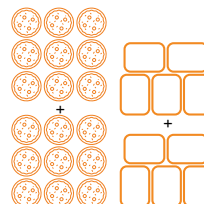
Ø40



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.

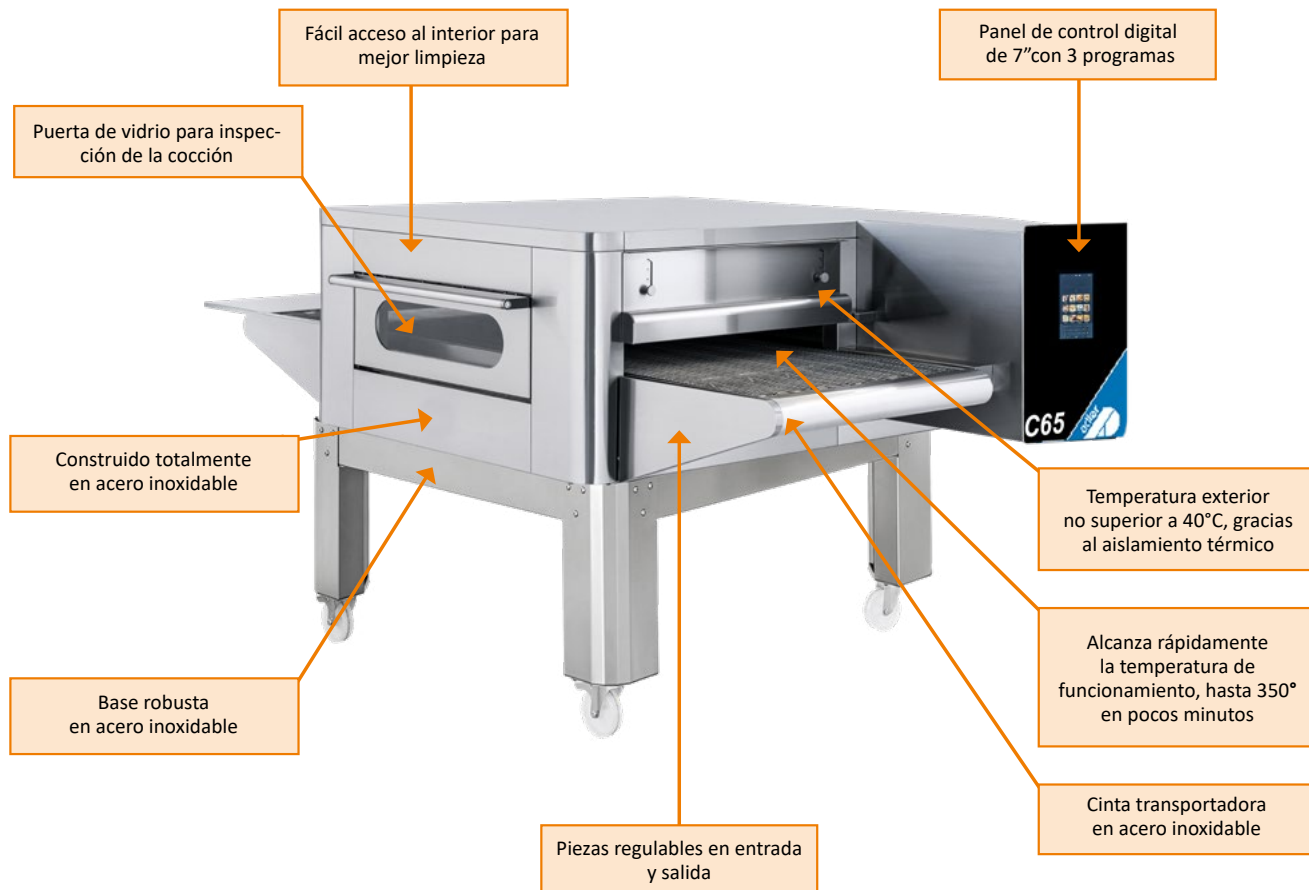
Son equipos de cocción continua pensados para producción constante y alta productividad en entornos gastronómicos profesionales como pizzerías, restaurantes, servicios de catering o cualquier cocina con volumen elevado de trabajo.

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

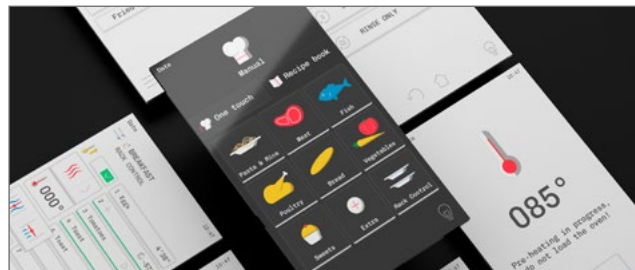


CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



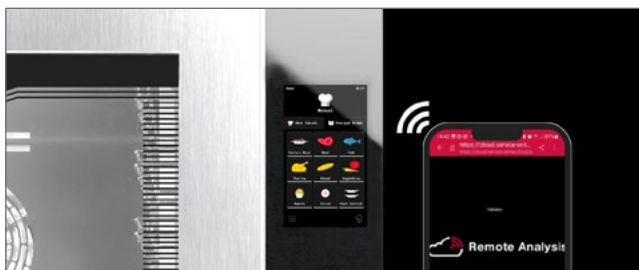
GRAN FLEXIBILIDAD (MOD. MOVAIR)

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.



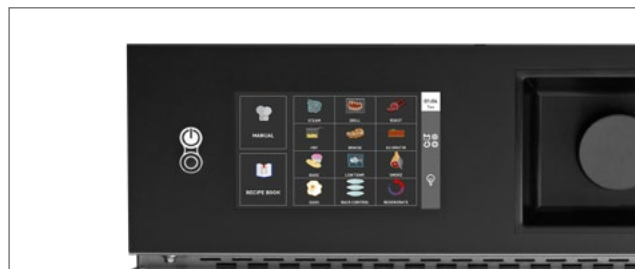
MÁXIMA ADAPTABILIDAD (MOD. KORE)

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.



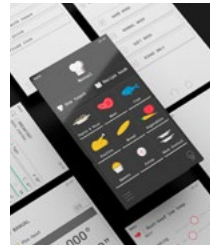
PROGRAMAS

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



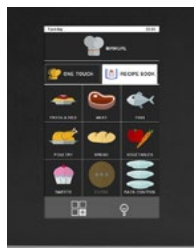
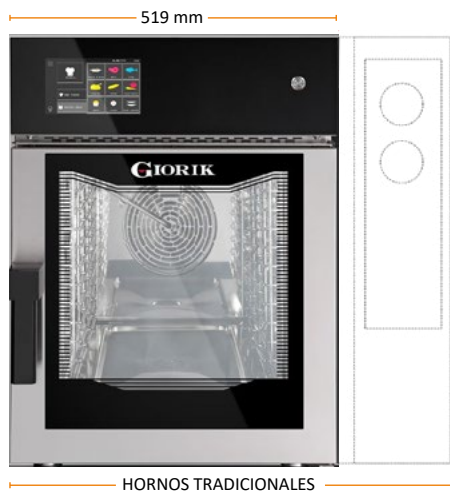
GAMA MINI-TOUCH

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



RECIBE 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)



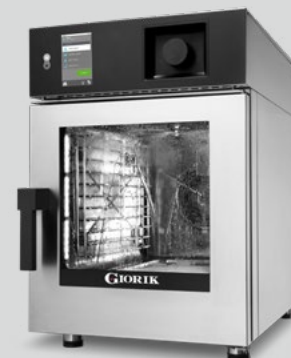
RECETAS PERSONALIZABLES

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

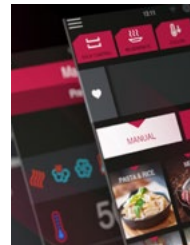
Permite al usuario minimizar el tiempo iniciando sus recetas favoritas con un solo gesto.



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 |

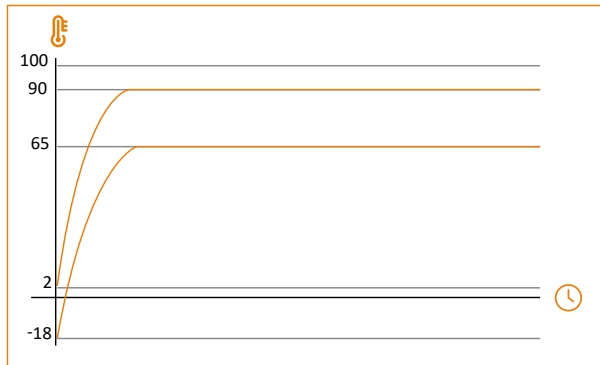




GAMA RIBOX

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


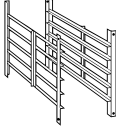
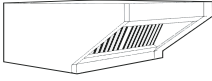
	GR0511P	GR0711P	GR1011P	GR1411P	GR1021P
Dimensiones (LxPxH)	820 x 746 x 728 mm	820 x 746 x 908 mm	820 x 746 x 1108 mm	820 x 746 x 1501 mm	820 x 1010 x 1108 mm
Bandejas	5 GN 1/1 - 600x400	7 GN 1/1 - 600x400	10 GN 1/1 - 600x400	14 GN 1/1 - 600x400	10 GN 2/1 - 600x400
Volumen/peso	0,64 m ³ / 97 Kg	0,77 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.	12.400 €	13.100 €

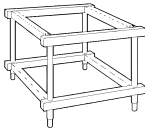
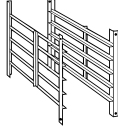





ACCESORIOS

			
	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.

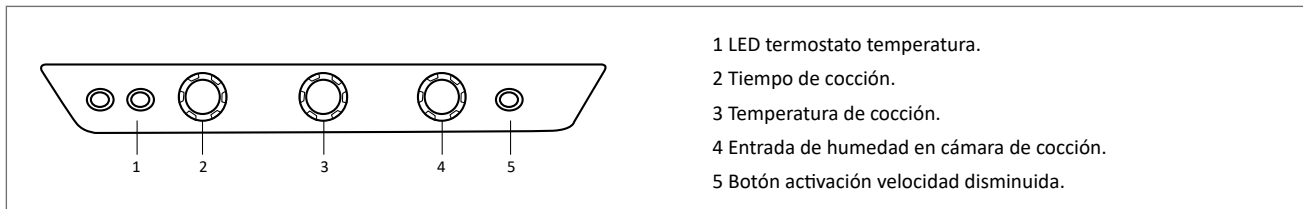
CHEFLUX™ - MANUAL

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.

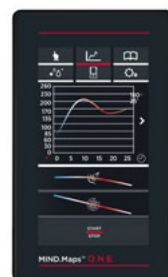
Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción.



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™

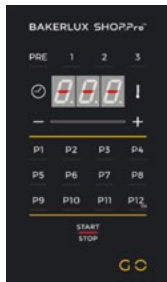
Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.



STEAM.PLUS™

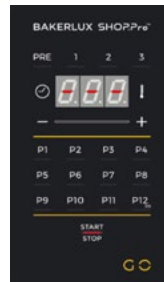
Crea instantáneamente humedad dentro de la cámara de cocción, desde una temperatura de 90° C hasta 260° C, para obtener excelentes resultados con cada cocción.

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

- 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.

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.

**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

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.

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.

**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€

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 1100m

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



NOVEDAD





REFRIGERACIÓN



**LÍNEA
ABATIDORES
STAND**
Pg. 114



**LÍNEA
ARMARIOS
ABATIDOR/CONGELADOR**
Pg. 116



**LÍNEA
ARMARIOS
POSITIVO-NEGATIVO**
Pg. 119





SERIE STAND

CONSERVAR ALIMENTOS DURANTE MÁS TIEMPO

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

- Controlador con pantalla gráfica en color de 2,8", teclas capacitivas y panel frontal IP65 con superficie continua.
- Construcción monocasco.
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Las junta y perfiles de los armarios y puertas son resistentes a las temperaturas mínimas alcanzadas.
- Compartimento técnico bajo el armario.

- Unidad condensadora situada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte posterior, refrigerada por aire.

- Soporte de bandejas de acero inoxidable AISI 304, adecuado para alojar bandejas GN 1/1 y EN60x40. Estructura fácilmente desmontable para operaciones de limpieza.

- Célula interna con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza.

- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.

- Evaporador con protección contra la oxidación por cataforesis.

- Bisagra de la puerta del lado izquierdo.

- Perímetro de la puerta calefactado para evitar la formación de escarcha.

- Refrigerante ecológico.

PROGRAMAS



Abatimiento y congelación.



Higienización automática de pescado.



Endurecimiento del helado.



Descongelación por ventilación forzada.



Preenfriamiento.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda de núcleo.

- Soporte de bandejas de acero inox AISI 304.

- Pies de acero Inox regulables en altura.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

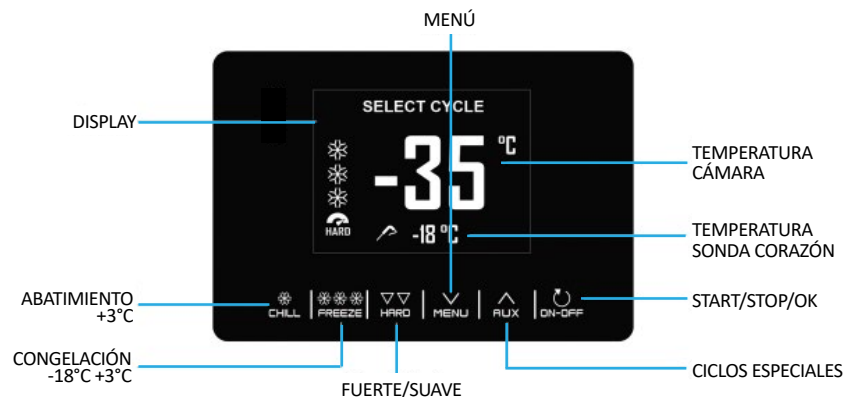
- Kit de ruedecillas.

- Puerta con bisagra en el lado derecho.

- Controle y guarde los datos HACCP en la nube. (opcional con kit de conexión Bluetooth o wifi).

PANTALLA TÁCTIL

Fácil de usar, navegación sencilla e intuitiva.



CAPACIDAD*			3 STAND	5 STAND	10 STAND	15 STAND
h20		GN 1/1 BANDEJA	X3	X5	X10	X15
h40		GN 1/1 BANDEJA	X3	X5	X10	X15
h65		GN 1/1 BANDEJA	X3	X5	X10	X15
		GN 1/1 PARRILLA	X3	X5	X10	X15
		EN 600x400 BANDEJA	X3	X5	X10	X15
		EN 600x400 PARRILLA	X3	X5	X10	X15

MODELOS

FUNCIONES

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



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



ECOENERGY



ABATIDOR 10 STAND



ABATIDOR 3 STAND



ABATIDOR 5 STAND



ABATIDOR 15 STAND

	ABATIDOR 3 STAND	ABATIDOR 5 STAND	ABATIDOR 10 STAND	ABATIDOR 15 STAND
Dimensiones ext. (LxPxH)	715 x 695 x 882 mm	715 x 695 x 947 mm	715 x 695 x 1.412 mm	715 x 695 x 1.921 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	615 x 417 x 305 mm	615 x 417 x 405 mm	615 x 417 x 775 mm	615 x 417 x 1.140 mm
Capacidad*	3 GN 1/1 - EN 600x400	5 GN 1/1 - EN 600x400	10 GN 1/1 - EN 600x400	15 GN 1/1 - EN 600x400
Capacidad enfriamiento	1,02 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	1,38 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	2,41 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	1,62 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)
Condensación	Aire	Aire	Aire	Aire
Alimentación	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz
Consumo máx. enfriamiento	0,69 kW	0,87 kW	1,53 kW	1,96 kW
Abatimiento (+90°C,+3°C)	12 Kg	18 Kg	32 Kg	40 Kg
Congelación (+90°C,-18°C)	8 Kg	12 Kg	22 Kg	28 Kg
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	4.550 €	4.750 €	6.425 €	9.375 €



SERIE - 20 ROLLOUT

ALTO RENDIMIENTO

Este abatidor/congelador rápido son máquinas multifunción de gama alta, diseñada para satisfacer cualquier necesidad del cliente.

Gracias a su rapidez, prolonga la vida de los alimentos y garantiza la máxima salubridad y seguridad.

- Controlador con pantalla táctil "full touch" de 7".
- Aislamiento de 70 mm.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Sonda de núcleo calentada incluida.
- Refrigeración por aire.
- Condensadores de alta eficiencia.

- Circulación de aire con flujo de aire indirecto.
- Los componentes están aprobados para materiales en contacto con alimentos.
- Compartimentos técnicos que se pueden abrir fácilmente para su limpieza.
- Puerta de cierre automático.
- Carga y descarga de datos a través de USB.
- Bisagras de puerta a la derecha.
- Patas ajustables.
- Mango ergonómico.
- Adaptado para carro 20 GN 1/1, Rational, Convotherm y Giorik. (consultar)

FUNCIONES

- Abatimiento +3 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Congelación -18 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Ciclo continuo.
- Ciclos personalizados.
- Ciclo especial de higienización de pescado.
- Ciclo especial de descongelación.
- Ciclo especial de desescarche.
- Ciclo especial de endurecimiento de helado.
- Ciclo especial de secado.
- Ciclo especial de calentamiento de la sonda.
- Recetario.
- Preenfriamiento.
- Función de cocción a baja temperatura.



Catering



ABATIDOR 20 ROLLOUT



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



DISPLAY TÁCTIL

Amplio panel de control de 7", además de las clásicas funciones de enfriamiento rápido, ofrece control de intensidad de ventilación, parámetros personalizables, descarga y cara de datos a través de la interfaz USB y resto de funciones especiales.

	ABATIDOR 20 ROLLOUT
Dimensiones ext. (LxPxH)	945 x 1.075 x 2.240 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	607 x 818 x 1.621 mm
Capacidad	1 carro portabandejas 20 GN 1/1 *
Capacidad enfriamiento	(-10°C/+45°C) 5277W (-40°C/+45°C) 1140W
Alimentación	380-420/3N/50-60Hz
Potencia absorbida	3,5 kW / 9 A
Temp. funcionamiento	-40°C / +85°C
Abatimiento (+90°C,+3°C) en 90'	75 Kg
Congelación (+90°C,-18°C) en 240'	45 Kg
Refrigerante	R290 (GWP 3)
P.V.P.	21.700 €

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

SERIE ABAT

FUNCIONALIDAD. SENCILLEZ Y POTENCIA

Equipados con una electrónica intuitiva, ofrece todas las funciones principales de los abatidores y congeladores rápidos, manteniendo un manejo sencillo y eficiente.

- Panel de control sencillo e intuitivo.
- Aislamiento de 70 mm.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Sonda de núcleo incluida.
- Refrigeración por aire.

- Condensadores de alta eficiencia.
- Circulación de aire con flujo de aire indirecto.
- Componentes aprobados para materiales en contacto con alimentos.
- Compartimentos técnicos que se pueden abrir fácilmente para su limpieza.
- Puerta de cierre automático.
- Puerta reversible (Abat-20).
- Patas ajustables (Abat-20).
- Unidad condensadora incorporada (Abat-20 carro).

FUNCIONES

- Abatimiento +3 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Congelación -18 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Ciclo continuo.
- Ciclo especial de descongelación.
- Preenfriamiento.
- Alarmas HACCP.
- Reloj en tiempo real (debe configurarse).



Heladería



Panadería



Pastelería



Catering



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



ABAT-20



ABAT-20 CARRO

	ABAT-20	ABAT-20 CARRO
Dimensiones ext. (LxPxH)	820 x 1.013 x 2.145 mm	890 x 1.333 x 2.450 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	680 x 676 x 1.540 mm	750 x 878 x 1.900 mm
Capacidad	20 GN 1/1 - EN 600x400	1 -20GN 1/1 -GN2/1 · EN 600x400-EN600x800
Capacidad enfriamiento	(-10°C/+45°C) 5073 W - (-40°C/+45°C) 966 W	(-10°C/+45°C) 7770 W - (-40°C/+45°C) 1700 W
Alimentación	380-420/3N/50-60Hz	380-420/3N/50-60Hz
Potencia absorbida	3,5 kW / 9 A	4.8 kW / 12 A
Temp. funcionamiento	-40°C / +10°C	-40°C / +10°C
Abatimiento (+90°C,+3°C) en 90'	80 Kg	100 Kg
Congelación (+90°C,-18°C) en 240'	55 Kg	70 Kg
Refrigerante	R290 (GWP 3)	R290 (GWP 3)
P.V.P.	15.350 €	28.400 €



SERIE - ABAT - DIST

FUNCIONALIDAD. SENCILLEZ Y POTENCIA

Equipados con una electrónica intuitiva, ofrece todas las funciones principales de los abatidores y congeladores rápidos, manteniendo un manejo sencillo y eficiente.

- Panel de control sencillo e intuitivo.
- Aislamiento de 100 mm.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Sonda de núcleo incluida.

- Refrigeración por aire.
- Condensadores de alta eficiencia.
- Circulación de aire con flujo de aire indirecto.
- Componentes aprobados para materiales en contacto con alimentos.
- Compartimentos técnicos que se pueden abrir fácilmente para su limpieza.
- Bisagra de la puerta a la derecha.
- Unidad condensadora remota.

FUNCIONES

- Abatimiento +3 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Congelación -18 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Ciclo continuo.
- Ciclo especial de descongelación.
- Preenfriamiento.
- Alarmas HACCP.
- Reloj en tiempo real (debe configurarse).



Heladería



Panadería



Pastelería



Catering



ABAT-20 DIST



ABAT-40 DIST



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

	ABAT-20 DIST	ABAT-40 DIST
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.000 x 1.266 x 2.220 mm	1.600 x 1.395 x 2.180 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	450 x 724 x 1.900 mm	800 x 900 x 1.960 mm
Capacidad	1 -20GN 1/1 · EN 600x400	1 -20GN2/1-EN600x800 · 2-20GN 1/1-EN600x400
Capacidad enfriamiento	(-10°C/+45°C) 7770 W - (-40°C/+45°C) 1700 W	(-10°C/+45°C) 17800 W - (-40°C/+45°C) 3600 W
Alimentación	220-240/1N/50-60Hz	220-240/1N/50-60Hz
Potencia absorbida	0,47 kW / 2,54 A	0,75 kW / 3,5 A
Temp. funcionamiento	-40°C / +10°C	-40°C / +10°C
Abatimiento (+90°C,+3°C) en 90'	100 Kg	220 Kg
Congelación (+90°C,-18°C) en 240'	70 Kg	170 Kg
Refrigerante	R452a (PCA 2141)	R452a (PCA 2141)
P.V.P.	29.700 €	41.300 €

ARMARIOS HELADERÍA, PASTERERÍA Y CATERING

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

C1- NEW

Cámara de fermentación controlada permite tener un control total del proceso de fermentación, obteniendo un producto más digerible, alveolado uniforme y perfectamente crujiente.

C2 y C3- NEW

Armarios conservadores positivos y negativos para heladería, pastelería y restauración, equipados con controles digitales simples y rápidos, con funciones HACCP integradas.

- Panel de control moderno e intuitivo de múltiples funciones.
- Aislamiento de 70 mm.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Condensadores de alta eficiencia.
- Circulación de aire con flujo de aire indirecto.
- Componentes aprobados para materiales en contacto con alimentos.
- Compartimentos técnicos que se pueden abrir fácilmente para su limpieza.
- Puerta de cierre automático y bisagra de la puerta a la derecha.
- Módulo wifi.

FUNCIONES C1-NEW

- Ciclo automático de fermentación controlada en 5 fases.
- Configuración de temperatura, duración, porcentaje de humedad y ventilación de cada fase.
- Ciclos manuales de enfriamiento y calentamiento.
- Almacén de hasta 100 ciclos diferentes.
- Puerto USB para carga de descarga de datos.

FUNCIONES C2/C3-NEW

- Establecer la temperatura de trabajo.
- Ver la temperatura del evaporador.
- Ciclo automático de descongelación.
- Alarmas HACCP.
- Función de reloj en tiempo real, configurable.



C1



C2

CUBETAS

- 59 - 5,2L - 360x165x120 mm
- 52 - 5,5L - 360x250x80 mm

TARRINAS

- 59 - 7,3L - Ø 200mm H250 mm

C3

CUBETAS

- 54 - 5,2L - 360x165x120 mm
- 52 - 5,5L - 360x250x80 mm

TARRINAS

- 39 - 7,3L - Ø 200mm H250 mm



Catering



Pastelería



Catering



Heladería



Heladería

	C1 NEW	C2 NEW	C3 NEW
Dimensiones ext. (LxPxH)	730 x 890 x 2.085 mm	820 x 1.045 x 2.085 mm	730 x 950 x 2.085 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	400 x 650 x 1.435 mm	600 x 820 x 1.435 mm	530 x 740 x 1.435 mm
Capacidad	20 - EN 600x400 600 x 450 - 650 x 450	20 - 600 x 800	20 - 530 x 735
Capacidad	700 l	900 l	700 l
Capacidad enfriamiento	(+5°C/+45°C) 550 W (-10°C/+45°C) 368 W	(-10°C/+45°C) 1708 W (-30°C/+45°C) 692 W	(-10°C/+45°C) 1607 W (-30°C/+45°C) 675 W
Alimentación	220-240/1N/50-60Hz	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz
Potencia absorbida	2 kW / 9 A	1 kW / 5,5 A	0,85 kW / 4,5 A
Temp. funcionamiento	-5°C / +35°C	-25°C / -10°C	-25°C / -10°C
Refrigerante	R290 (GWP 3)	R290 (GWP 3)	R290 (GWP 3)
P.V.P.	11.550 €	8.000 €	6.750 €
	ARMARIO FERMENTACIÓN	ARMARIO REFRIGERACIÓN	





MAQUINARIA AUXILIAR



**LÍNEA
CORTADORA DE
FIAMBRES**
Pg. 122



**LÍNEA
RALLADORES Y
PICADORES DE CARNE**
Pg. 123



CORTADORA DE FIAMBRE

PRECISIÓN Y SENCILLEZ

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



Posibilidad de ajuste plato cuchilla



Afilador



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



FABRICACIÓN
100% EUROPEA



CORT 250

	CORT 250	CORT 300
Dimensiones ext. (LxPxH)	640 x 400 x 410 mm	700 x 510 x 500 mm
Diámetro hoja	250 mm	300 mm
Tamaño plato	200 x 205 mm	265 x 265 mm
Afilador	Fijo	Fijo
Motor	0,21 CV - 230 V - 154W	0,25 CV - 230 V - 187W
Regulador de corte	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Corte efectivo	245 x 170 mm	260x230 / 285x230 mm
P.V.P.	725 €	1.250 €

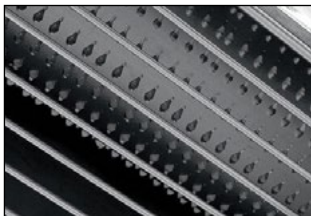
RALLADORES Y PICADORES DE CARNE

OPTIMIZACIÓN DE ESPACIO Y MÁXIMA EFICIENCIA

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura en chapa de acero inoxidable AISI 304.
- Sistema reductor de engranajes helicoidales en baño de aceite.
- Motor asíncrono de producción nacional.
- Protección térmica.
- Grupo picador de carne: hierro fundido.
- Matrices autoafilantes en acero inoxidable de serie.



Alta resistencia al desgaste



Rodillo rallador perforado



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

- Tolla y plato recogedor de producto en acero inoxidable.
- Rodillo de acero con tratamiento de niquelado electrolítico.
- Rodillo de acero inoxidable AISI 304 disponible.
- Quesero de acero inoxidable.
- Rejilla protectora en la boca de descarga del rallador de acero inoxidable.
- Microinterruptor de protección al rallador.
- Mano de ABS.
- Controles de 24 voltios.
- Disponible con marcha atrás (bajo pedido).



TGI-12



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



NUEVO DISPLAY



ENVASADORAS



LÍNEA
ENVASADORAS
AL VACÍO
Pg. 126



CARACTERÍSTICAS

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS PERFECTAS

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

- Cuba en AISI 430+ Duraplast.
- Con 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.
- Regulación independiente y precisa de nivel de vacío.
- Gran rendimiento.
- Detención forzada del ciclo de trabajo.
- Sellado rápido: por membrana.
- Apertura de 90°, fácil acceso.
- Barra de sellado extraíble para facilitar la limpieza de la cámara.
- Conexión para la manguera gastro: permite hacer el vacío en cubetas.



MANGUERA GASTROVAC
PVP 225€ (opcional)



Amplia apertura para la inserción de productos.

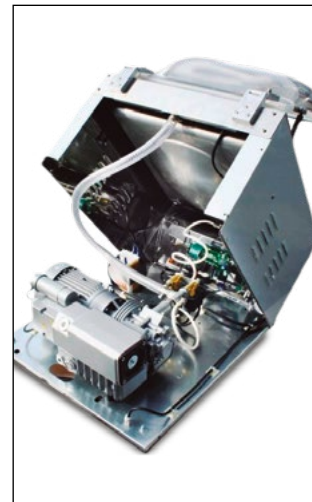
VENTAJAS DEL ENVASADO AL VACÍO

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

Posibilidad de conectar manguera Gastrovac para envasado en recipientes exteriores.

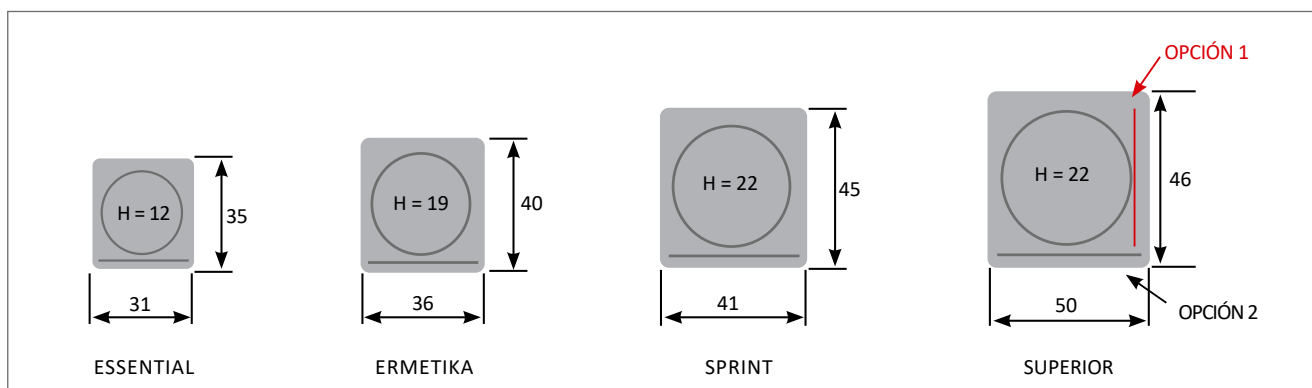
CLEAN PUMP

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

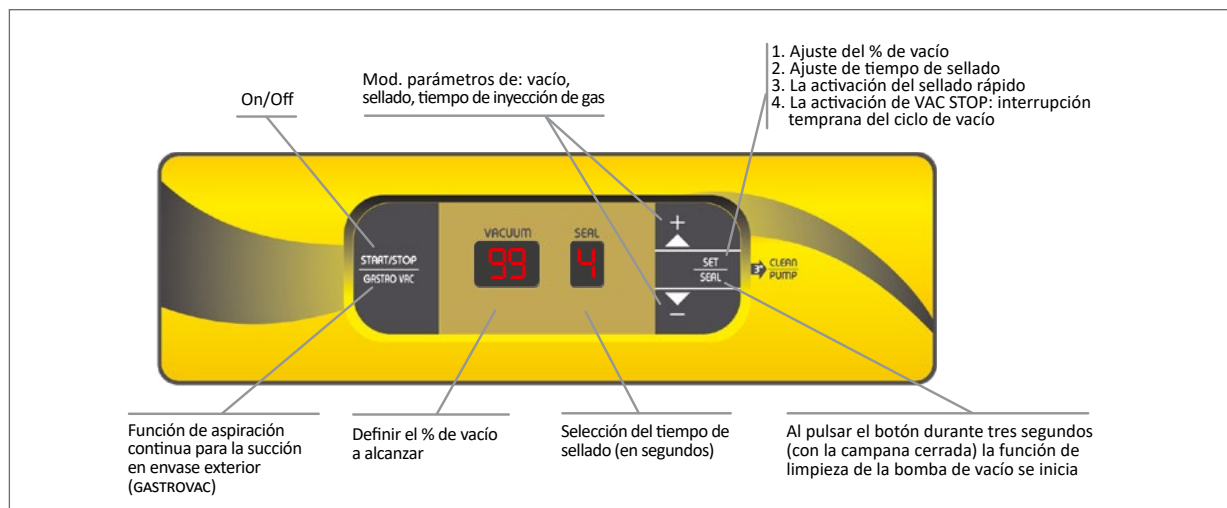


Fácil acceso a los componentes.

MEDIDAS DE LAS CUBAS



PANEL DE CONTROL



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

**APERTURA
AUTOMÁTICA**



ESSENTIAL



ERMETIKA - SPRINT - SUPERIOR


	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
Dimensiones ext. (LxPxH)	420 x 460 x 370 mm	460 x 520 x 420 mm	510 x 560 x 450 mm	560 x 610 x 450 mm
Dimens. cámara (LxPxH)	310 x 350 x 120 mm	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	460 x 500 x 220 mm
Bomba de vacío	Q=8 m ³ h-OIL	Q=10 m ³ h-OIL	Q=16 m ³ h-OIL	Q=16 m ³ h-OIL
Barra de soldadura	300 mm	350 mm	400 mm	450 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50-60 Hz	230V / 50-60 Hz
Consumo	0,75 Kw	1 Kw	1,15 Kw	1,15 Kw
Peso	32 Kg	40 Kg	55 Kg	60 Kg
P.V.P.	2.150 €	2.450 €	2.700 €	3.300 €





TODA LA INFORMACIÓN ACTUALIZADA


Nuestra web está en constante actualización.

Podrá encontrar:

 Catálogos Adler2012 actualizados.



 Fichas técnicas y comerciales descargables.



 Despieces de maquinaria.

 Mapa de los delegados en toda España.



SÍGANOS EN REDES SOCIALES

  **FACEBOOK**
[@adler2012suministrosdehosteleria](#)

  **INSTAGRAM**
[@adler2012suministrosdehosteleria](#)

 **Visítenos**
www.adler2012.es



CONDICIONES DE VENTA

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

PRECIOS

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

PEDIDOS

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

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

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

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

DESCUENTOS Y FORMA DE PAGO

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

GARANTÍA

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

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

TRANSPORTE

Embalaje incluido en todos los casos.

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

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

DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA

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

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

RESERVA DE DOMINIO

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

NOTA LEGAL

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

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

adler

2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

Calidad y Servicio

CONTACTE CON EL DELEGADO DE SU ZONA



P.VASCO - NAVARRA - C.LEÓN - CANTABRIA - LA RIOJA

REFRIMAK HOSTELERÍA S.L.

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

LEVANTE

RHOSTELEV S.L.

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

GALICIA - ASTURIAS - ZAMORA - SALAMANCA

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ CARBALLO

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

ARAGÓN

AMAFRI REYCAL S.L.

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

CATALUÑA - ANDORRA

PASTOR INTERMEDIACIONES COMERCIALES

C/Concepción Arenal, 307-311, local 1 bis - 08030 Barcelona
info@comercialpic.com
Tel: 932 890 452 - 675 432 922 - 668 581 366

MADRID - C. LA MANCHA - ÁVILA - SEGOVIA

FCO. JAVIER BAHÓN LARRUCEA

fjavierbahon@gmail.com
Tel: 616 947 352

ANDALUCÍA ORIENTAL

PACO ORTEGA

pacoortega@adler2012.es
Tel: 637 818 365

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

PEDRO ROSCO & OLMO

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

EXTREMADURA

FERMÍN GUERRERO LEBRÓN

hostelfrio@hotmail.es
Tel: 607 945 431

ISLAS BALEARES

VIDAL ROS REPRESENTACIONES

C/Gremi Cirurgians i Barbers,24-07009-Palma-Is. Balears
www.vidalros.com - administracion@vidalros.com
Tel: 971 754 579 - Fax: 971 292 718

La mejor solución en maquinaria de hostelería para el instalador

TRAV. C/FUSTERÍA,24 - C/CLAVO,25 · 03690 S. VICENTE DEL RASPEIG · ALICANTE · TEL: 961 202 335
WWW.ADLER2012.ES - INFO@ADLER2012.ES

