

LÍNEA PIZZA

HORNOS DE PIZZA

HORNO PIZZA/PAN CON HUMEDAD

HORNOS LEÑA/GAS

HORNOS DE TÚNEL

LAMINADORAS



LÍNEA UNOX

HORNOS CHEFLUX

HORNOS SHOP.PRO

HORNOS BAKERLUX

HORNOS LINEMISS/LINEMICRO



COMPLEMENTOS

AMASADORAS

LAMINADORA



LA HERRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA



FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.



FACILIDAD DE USO

Mandos grandes e intuitivos.



MATERIALES ALTA CALIDAD

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.



ACABADOS DEPURADOS

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

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



SERIE PIZZA - PIZZA MAXI - PIZZA

30 MODELOS PARA SELECCIONAR EL HORNO ADECUADO

**COMPLEMENTOS (AMASADORAS, LAMINADORAS)**

SELECCIONE ENTRE 8 MODELOS DE LAMINADORAS Y 9 DE AMASADORAS

**HORNOS DE TÚNEL**7 MODELOS (4 ELÉCTRICOS Y 3 GAS)
PARA ESTANDARIZAR SU PRODUCCIÓN**HORNOS DE LEÑA / GAS**30 MODELOS PARA SELECCIONAR
EL HORNO ADECUADO

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna. (Según modelo)



PIZZA 1/40

! EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



PIZZA 2/40



280
568
500

430
568
500

| | PIZZA 1/40 | PIZZA 2/40 |
|-------------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 568 x 500 x 280 mm | 568 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 | 230 V | 230 V |
| 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 | 635 € | 790 € |



PIZZA 1/50 4D25



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



| | 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 357 mm | 915 x 690 x 357 mm | 915 x 690 x 527 mm | 915 x 690 x 527 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 - 455 °C | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C |
| Nº CÁMARAS | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| POTENCIA | 4 Kw | 4 Kw | 6 Kw | 6 Kw |
| RESISTENCIA SUPERIOR | 1 x 2.500 W | 1 x 2.500 W | 1 x 2.500 W | 1 x 2.500 W |
| RESISTENCIA INTERMEDIA | - | - | 1 x 2.500 W | 1 x 2.500 W |
| RESISTENCIA INFERIOR | 1 x 2.500 W | 1 x 2.500 W | 1 x 2.500 W | 1 x 2.500 W |
| P.V.P | 875 € | 955 € | 1.390 € | 1.520 € |
| MESA / ALTURA | 305 € / 860 mm | | | |

Los hornos a gas están fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana mineral vaporizada.

Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.

Resistencias blindadas.

Posibilidad de instalar en columna.

Con cristal y luz interna.






560
1000
1362

PIZZA GAS 6D30

560
1100
1062

560
1000
1362

560
1305
1362

| |  4 |  6 |  9 |
|-------------------------|---|---|---|
| | PIZZA GAS 4D30 | PIZZA GAS 6D30 | PIZZA GAS 9D30 |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.100x1.062x560 mm | 1.000x1.362x560 mm | 1.305x1.362x560 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 620x620x150 mm | 620x920x150 mm | 920x920x150 mm |
| TEMPERATURA | 0 - 450 °C | 0 - 450 °C | 0 - 450 °C |
| Nº PISOS | 1 | 1 | 1 |
| ALIMENTACIÓN | 230 V | 230 V | 230 V |
| POTENCIA | 16,1 Kw | 21.5 Kw | 27 Kw |
| CONSUMO GAS | 1.262 (G30/31) Kg/h 1.693 (G20) m³/h 1.693 (G25) m³/h | 1.696 (G30/31) Kg/h 2.275 (G20) m³/h 2.275 (G25) m³/h | 2.129 (G30/31) Kg/h 2.852 (G20) m³/h 2.852 (G25) m³/h |
| P.V.P | 3.590 € | 4.200 € | 5.050 € |
| MESA / ALTURA | 320 € / 860-960 mm | 390 € / 860-960 mm | 450 € / 860-960 mm |
| KIT SUPERPOSICIÓN | 390 € | | |

El Horno a Gas es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponible en varios modelos que permiten la máxima adaptabilidad a las necesidades de su cocina.

Un instrumento seguro y libre de riesgos, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

El Horno a Gas es un aliado fiable y de gran rendimiento para mejorar la producción diaria, prestando gran atención al consumo energético y a la seguridad de uso.

- Uso simple e intuitivo
- Cuece simultáneamente 6 pizzas de 35Ø
- Seguro y libre de riesgos
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada







PIZZA GAS XL 4



PIZZA GAS XL 6L



| |  4 |  6 |  6 |  9 |
|-------------------------|---|---|---|---|
| | PIZZA GAS XL 4 | PIZZA GAS XL 6 | PIZZA GAS XL 6L | PIZZA GAS XL 9L |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1100x1062x560 mm | 1000x1362x560 mm | 1110x1540x560 mm | 1305x1362x560 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 620x620x150 mm | 620x920x150 mm | 720x1080x150 mm | 920x920x150 mm |
| TEMPERATURA | 0 - 450 °C | 0-450 °C | 0 - 450 °C | 0 - 450 °C |
| Nº PISOS | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ALIMENTACIÓN | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V |
| POTENCIA | 16,1 Kw | 21,5 Kw | 23 Kw | 27 Kw |
| CONSUMO GAS | 1.262 Kg/h (G 30/31) | 1.696 Kg/h (G 30/31) | 1.933 Kg/h (G 30/31) | 2.129 Kg/h (G 30/31) |
| | 1.693 m³/h (G 20) | 2.275 m³/h (G 20) | 2.725 m³/h (G 20) | 2.852 m³/h (G 20) |
| | 1.693 m³/h (G 25) | 2.275 m³/h (G 25) | 3.149 m³/h (G 25) | 2.852 m³/h (G 25) |
| P.V.P | 3.865 € | 4.470 € | 4.895 € | 5.720 € |
| MESA / ALTURA | 350 € / 960 mm | 415 € / 860 mm | 415 € / 960 mm | 465 € / 860 mm |

CON GENERADOR DE VAPOR

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad de la propuesta permitiendo la inserción de dos a diez bandejas formato cm 40x60. Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil para los clientes que desean un producto multiuso. A pedido adicional Vapor.

Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con vidrio de amplias dimensiones para permitir la máxima visibilidad interna.

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).



PIZZAPAN 4D40 ALTO 27



510
1100
1232*



PIZZAPAN 6D40 ALTO 27



510
1100
1329*





La vaporera es adecuada para los profesionales que buscan un horno multifuncional que también pueda cocinar el pan y los productos de pastelería.



PANEL MANUAL

510
1100
1232*

510
1100
1329*

| | PIZZAPAN 4D40 ALTO 27 | PIZZAPAN 6D40 ALTO 27 |
|-------------------------|--|---|
| |  4 |  6 |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1100 x 1.082 (+150*) x 510 mm | 1.100 x 1.179 (+150*) x 510 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 820 x 840 x 270 mm | 820 x 1080 x 270 mm |
| TEMPERATURA | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C |
| Nº CÁMARAS | 1 | 1 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| 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 | 3.270 € | 3.630 € |
| P.V.P PANEL DIGITAL | 3.470 € | 3.850 € |
| MESA / ALTURA | 435 € / 960 mm | 435 € / 860 mm |

* medida vaporera



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 camara.



PIZZA 4D32

413
975
924



PIZZA 4D32+ 4D32

745
975
924

**EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**

745
900
871

413
975
924

745
975
924

| |  4 + 4 PIZZA MEDIUM 4D32+4D32 |  4 PIZZA 4D32 |  4 + 4 PIZZA 4D32+4D32 |
|-------------------------|--|---|---|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 900 x 871 x 745 mm | 975 x 924 x 413 mm | 975 x 924 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 | 45 - 455 °C | 50 - 500 °C | 50 - 500 °C |
| Nº PISOS | 2 | 1 | 2 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| 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 | 1.855 € | 1.135 € | 1.855 € |
| MESA / ALTURA | 290 €/860 mm | 290 €/ 860 mm | 290 €/860-960 mm |
| CAMPANA (SIN MOTOR) | 320 € | 320 € | 320 € |

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 cámara.



PIZZA 6D32

413
975
1214



Ø 32

! EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS





PIZZA 6D32+6D32

745
975
1214

413
975
1214

745
975
1214

| |  6 PIZZA 6D32 |  6 + 6 PIZZA 6D32+6D32 |
|-------------------------|---|---|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 975 x 1.214 x 413 mm | 975 x 1.214 x 745 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 660 x 990 x 140 mm | 660 x 990 x 140 mm |
| TEMPERATURA | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C |
| Nº PISOS | 1 | 2 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| 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 | 1.420 € | 2.420 € |
| MESA / ALTURA | 410 €/860 mm | 410 €/960 mm |
| CAMPANA (SIN MOTOR) | 375 € | |



PIZZA MAXI 3LD35 + 3LD35

! EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

413
1305
600

745
1305
600

| |  PIZZA MAXI 3LD35 |  PIZZA MAXI 3LD35+ 3LD35 |
|-------------------------|--|---|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.305 x 600 x 413 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 - 455 °C | 50 - 455 °C |
| Nº PISOS | 1 | 2 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| 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 | 1.225 € | 2.010 € |
| MESA / ALTURA | 320 € / 960 mm | 320 € / 860 mm |
| CAMPANA (SIN MOTOR) | 360 € | |

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa pre-lacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz camara.






! EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



PIZZA MAXI 4D35



| |  4 |  4+4 |  6 |  6+6 |
|-------------------------|---|--|---|---|
| | PIZZA MAXI 4D35 | PIZZA MAXI 4D35+ 4D35 | PIZZA MAXI 6D35 | PIZZA MAXI 6D35+6D35 |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1000x954x413 mm | 1000x954x745 mm | 1000x1314x413 mm | 1000x1314x745 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 720x720x140 mm | 720x720x140 mm | 720x1080x140 mm | 720x1080x140 mm |
| TEMPERATURA | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C |
| Nº PISOS | 1 | 2 | 1 | 2 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| POTENCIA | 6 Kw | 12 Kw | 9 Kw | 18 Kw |
| RESISTENCIASUPERIOR | 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 | 1.315 € | 2.035 € | 1.650 € | 2.655 € |
| MESA / ALTURA | 390 € / 960 mm | 390 € / 860 mm | 390 € / 960 mm | 390 € / 860 mm |
| CAMPANA (SIN MOTOR) | 360 € | | 410 € | |



PIZZA MAXI 6LD35



PIZZA MAXI 9D35+ 9D35





! EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

413
1360
954

745
1360
954

413
1360
1314

745
1360
1314

| |  6 |  6 + 6 |  9 |  9 + 9 |
|-------------------------|---|---|---|---|
| | PIZZA MAXI 6LD35 | PIZZA MAXI 6LD35+6LD35 | PIZZA MAXI 9D35 | PIZZA MAXI 9D35+9D35 |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.360x954x413 mm | 1.360x954x745 mm | 1.360x1.314x413 mm | 1.360x1.314x745 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 1.080x720x140 mm | 1.080x720x140 mm | 1.080x1.080x140 mm | 1.080x1.080x140 mm |
| TEMPERATURA | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C |
| Nº PISOS | 1 | 2 | 1 | 2 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| POTENCIA | 9 Kw | 18 Kw | 13.2 Kw | 26.4 Kw |
| RESISTENCIASUPERIOR | 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 | 1.850 € | 3.055 € | 1.975 € | 3.505 € |
| MESA / ALTURA | 390 € / 960 mm | 390 € / 860 mm | 415 € / 960 mm | 415 € / 860 mm |
| CAMPANA (SIN MOTOR) | 410 € | | 515 € | |

Serie apta para bandejas 400x600mm

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 camara.



PIZZA 4D40




! EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



PIZZAPAN 6LD40+6LD40

413
1100
1074

745
1100
1074

| |  PIZZA 4D40 |  PIZZA 4D40+4D40 |
|-------------------------|--|--|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.100 x 1.074 x 413 mm | 1.100 x 1.074 x 745 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 820 x 840 x 175 mm | 820 x 840 x 175 mm |
| TEMPERATURA | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C |
| Nº CÁMARAS | 1 | 2 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| 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 | 1.470 € | 2.355 € |
| MESA / ALTURA | 360 € / 960 mm | 360 € / 860 mm |
| CAMPANA (SIN MOTOR) | 410 € | |

Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, en bandejas de 400 x 600 mm.

Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.

Con cristal y luz camara.





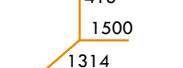
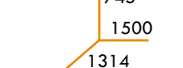




**MÁXIMA FUNCIONALIDAD
POSIBILIDAD PARA ASADOS
TRADICIONALES Y
PIZZA-CALZONES**

ALTURA ÚTIL 175 MM



PIZZAPAN 9D40+9D40



| | | | |
|---|--|--|--|
|  6 |  6 + |  9 + |  9 + |
|  4 |  4 + |  9 + |  9 + |
| PIZZAPAN 6D40 | PIZZAPAN 6D40+6D40 | PIZZAPAN 9D40 | PIZZAPAN 9D40+9D40 |

| | | | | |
|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.500 x 1.074 x 413 mm | 1.500 x 1.074 x 745 mm | 1.500 x 1.314 x 413 mm | 1.500 x 1.314 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 | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C | 45 - 455 °C |
| Nº PISOS | 1 | 2 | 1 | 2 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| 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 | 2.045 € | 3.425 € | 2.190 € | 3.940 € |
| MESA / ALTURA | 435 €/960 mm | 435 €/860 mm | 465 €/860-960 mm | 465 €/860-960 mm |
| CAMPANA (SIN MOTOR) | 465 € | | 580 € | |



SUPREME es un horno versátil que permite cocer pizzas de calidad, preparar asados y también puede emplearse para la cocción de productos de panificación y pastelería.

La característica principal del horno es la posibilidad de utilizar ventilación. Esta peculiaridad ofrece numerosas ventajas como la uniformidad de cocción en el interior de la cámara (el pizzero no debe girar la pizza a mitad de la cocción para obtener la uniformidad) y tiempos de cocción inferiores respecto a los hornos tradicionales.

Cámara de acero inox.

Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil.

Alcanza la temperatura deseada en tiempos reducidos con un significativo ahorro energético.

Disponible también con cámara ventilada para una cocción uniforme.

Disponible con vapor (OPCIONAL)

Disponible campana de acero inox, a pedido con juego de Condensación de humos.



SUPREME 6L

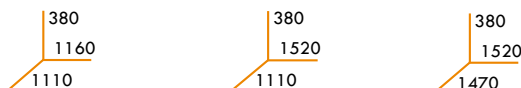





El sistema de control de pantalla táctil tiene una interfaz de usuario simplificada y personalizable



VENTILADO

El ventilador lateral aspira el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor superior especialmente estudiado.



| |  4 |  6 |  9 |
|-------------------------|---|--|--|
| | SUPREME 4 | SUPREME 6L | SUPREME 9 |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.160 x 1.110 x 380 mm | 1.520 x 1.110 x 380 mm | 1.520 x 1.470 x 380 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 720 x 720 x 180 mm | 1.080 x 720 x 180 mm | 1080 x 1.080 x 180 mm |
| TEMPERATURA | 50 - 400 °C | 50 - 400 °C | 50 - 400 °C |
| Nº PISOS | 1 | 1 | 1 |
| ALIMENTACIÓN | 230 - 400 V | 230 - 400 V | 230 - 400 V |
| POTENCIA | 8,3 Kw | 12,2 Kw | 17,6 Kw |
| RESISTENCIA SUPERIOR | 6 x 750 W | 9 x 750 W | 9 x 1.100 W |
| RESISTENCIA INFERIOR | 6 x 550 W | 9 x 550 W | 9 x 800 W |
| P.V.P | 5.490 € | 6.055 € | 6.695 € |
| CON VAPOR | | +1.540 | |



Puede contener bandejas de 40 x 60 cm.
 Se acopla a los hornos Supreme.
 Temperatura regulable de 0 a 60 °C.
 De acero inoxidable.
 De elevada capacidad.



| | FERMENTADORA CG 4-44 CG 444 | FERMENTADORA CG 6L-66L CG 6L6L6L | FERMENTADORA CG 9-99 CG 999 |
|-------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.160 x 1.110 x 550/900 mm | 1.160 x 1.110 x 550/900 mm | 1.520 x 1.470 x 550/900 mm |
| TEMPERATURA TRABAJO | 0 - 60 °C | 0 - 60 °C | 0 - 60 °C |
| ALIMENTACIÓN | 230 V | 230 V | 230 V |
| POTENCIA | 2,0 Kw | 2,0 Kw | 2,0 Kw |
| CAPACIDAD CARGA | 6 bandejas | 9 bandejas | 15 bandejas |
| ESPACIO ENTRE BANDEJAS | 90 mm | 90 mm | 90 mm |
| P.V.P | 3.940 € | 4.530 € | 5.356 |

De acero inox.
 Acoplable a los hornos Supreme.
 Opcional: motor eléctrico.
 Opcional: condensación de humos.



| | KG 4 | KG 6L | KG 9 |
|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.160 x 1.290 x 450 mm | 1.520 x 1.290 x 450 mm | 1.520 x 1.650 x 450 mm |
| TASA DE FLUJO | 290 m³/h | 290 m³/h | 290 m³/h |
| PESO NETO | 40 Kg | 50 Kg | 60 Kg |
| P.V.P | 3.625 € | 4.250 € | 5.140 € |
| MOTOR ELÉCTRICO OPC | 4.170 € | 4.790 € | 5.710 € |
| CONDESADOR HUMOS | | + 2.115 € | |

De acero inox.
 Fácil de montar.
 Opcional: ruedas.



| MODELOS | DIMENS.EXT.(LxPxH) | PESO NETO | P.V.P |
|--------------|----------------------------|-----------|---------|
| SG 4 - 44 | 1.160 x 1.050 x 880/940 mm | 40 kg | 1.055 € |
| SG 444 | 1.160 x 1.050 x 530/590 mm | 45 kg | 1.055 € |
| SG 6L - 66L | 1.520 x 1.050 x 880/940 mm | 45 kg | 1.380 € |
| SG 6L6L6L | 1.520 x 1.050 x 530/590 mm | 50 kg | 1.380 € |
| SG 9 - 99 | 1.520 x 1.400 x 880/940 mm | 50 kg | 1.680 € |
| SG 9 - 9 - 9 | 1.520 x 1.400 x 530/590 mm | 55 kg | 1.680 € |



Esta máquina profesional permite dividir y redondear panes de masa para hacer pizza.

Con su tamaño compacto también es ideal para empresas de artesanía y pizzerías.

Es posible introducir hasta 30 kg de masa, no leudada por lo que es posible seleccionar el cono y la campana más adecuados al peso deseado: de esta manera se obtienen porciones correctamente divididas y redondeadas, listas para leudar. ¡La productividad por hora puede llegar a 700 bolas pequeñas!

Las divisoras y boleadoras son equipos innovadores concebidos para una excelente elaboración de masas.

Están hechos en Italia, diseñados para un uso fácil e intuitivo, básicamente diferentes por su solidez constructiva y confiabilidad.



DIV-PIZZA 300

- Producción por hora: hasta 700 bolas de 250 gr.
- Capacidad: 30 Kg.
- Gramaje del amasijo: de 50 a 300 gr.
- Concebida para un uso simple e intuitivo.



DIV-PIZZA 800

- Producción por hora: hasta 700 bolas de 250 gr.
- Capacidad: 30 Kg.
- Gramaje del amasijo: de 50 a 3 x 300 gr.
- Concebida para un uso simple e intuitivo.



BOL-PIZZA 300

- Gramaje del amasijo: de 50 a 300 gr
- Concebida para un uso simple e intuitivo
- Ruedas incluidas



BOL-PIZZA 800

- Gramaje del amasijo: de 50 a 8/900 gr
- Concebida para un uso simple e intuitivo
- Ruedas incluidas



| | DIV-PIZZA 300 | DIV-PIZZA 800 | BOL-PIZZA 300 | BOL-PIZZA 800 |
|--------------------|--------------------|--|--------------------|--------------------|
| DIMENS.EXT.(LXPXH) | 510 x 530 x 830 mm | 510 x 660 x 830 mm | 510 x 510 x 750 mm | 500 x 650 x 880 mm |
| CAPACIDAD | 30 Kg | 30 Kg | - | - |
| PORCIÓN | 50-300 gr | 50-3x300 gr | 50-300 gr | 50-8/900 gr |
| ALIMENTACIÓN | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| POTENCIA | 0,93 Kw | 0,93 Kw | 0,30 Kw | 0,30 Kw |
| PRODUCCIÓN/H | 700 (250 gr-r)/h | 700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h | - | - |
| P.V.P | 7.855 € | 9.400 € | 4.145 € | 6.695 € |
| P.V.P SOPORTE | +980 € | | | |

Esta máquina profesional permite dividir y redondear panes de masa para hacer pizza.

Con su tamaño compacto también es ideal para empresas de artesanía y pizzerías.

Es posible introducir hasta 30 kg de masa, no leudada por lo que es posible seleccionar el cono y la campana más adecuados al peso deseado: de esta manera se obtienen porciones correctamente divididas y redondeadas, listas para leudar. ¡La productividad por hora puede llegar a 700 bolas pequeñas!

Las divisoras y boleadoras son equipos innovadores concebidos para una excelente elaboración de masas.

Están hechos en Italia, diseñados para un uso fácil e intuitivo, básicamente diferentes por su solidez constructiva y confiabilidad.



| | DIV+BOL300 | DIV+BOL800 |
|-------------------------|---------------------|--|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 660 x 880 x 1550 mm | 660 x 880 x 1630 mm |
| CAPACIDAD | 30 Kg | 30 Kg |
| PORCIÓN | 50-300 gr | 50-8/900 gr |
| ALIMENTACIÓN | 400 V | 400 V |
| POTENCIA | 1,30 Kw | 1,30 Kw |
| PRODUCCIÓN/HORA | 700 (250 gr-r)/h | 700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h |
| PVP | 12.750 € | 16.840 € |

Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.

Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

Disponible para modelos:

- PIZZA
- PIZZA Maxi
- PIZZA

- Sin motor.

- Con motor.

- Con condensación

A CONSULTAR



FERMENTADORAS

Temperatura de trabajo:

- 0 - 60 °C.

Potencia: 2 kW.

Con ruedas y puertas de vidrio.

Equipado con contenedor de agua.

Compatible con modelos:

- PIZZA Maxi
- PIZZA

Capacidad de bandejas:

6-12-18 bandejas EN 600x400
(Consultar modelos)



MÁXIMO
RESULTADO
EN EL MÍNIMO
ESPACIO

CONSULTAR PRECIOS



HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

Gama completa de hornos de leña. La solución adecuada para cualquier necesidad, de acuerdo con la amplia variedad de ajustes de cocción. Presentan un aislamiento perfecto que mantiene la temperatura constante en la cámara de cocción.

Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.

Son hornos fáciles y rápidos de instalar, ya que no requiere de personal cualificado.

Los componentes del horno están hechos de material refractario con una alta densidad asegurando una alta resistencia térmica.

La estructura es particularmente robusta gracias a la ayuda del metal.

Los hornos garantizan un funcionamiento óptimo gracias a la cúpula y de vitrocerámica compacta, lisa y sin la presencia de burbujas de aire o porosidad.



TIPOS DE COCCIÓN

LEÑA

La pizza cocida en horno de leña tiene ese sabor inconfundible de lo artesanal.

Están diseñados para ofrecer la máxima calidad y funcionalidad y obtener una cocción sublime.



GAS

Representan la alternativa ideal para cocinar con leña; ofrecen tiempos de cocción constante con excelentes resultados.

Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.



COMBINADOS

La perfecta cocción de un horno de pizza. Se combinan cocción con leña y cocción con horno de gas, con la comodidad de poder elegir el tiempo de cocción deseado. Muchos fabricantes de pizza usan gas para precalentar el horno, y seguidamente continúan con la leña para cocinar pizzas.

El uso de quemadores especiales junto con la calidad de los materiales refractarios garantizan un funcionamiento constante y seguro.



BASE FIJA

Leña + Quemador de gas en cámara + Quemador bajo base (OPC)

SINÓNIMO DE CALIDAD

Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.

Prefabricado y compuesto por material refractario vibrado.

Quemador monobloque de material refractario.

Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados.

Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.

Preparación para la instalación de quemadores de gas que proporcionan la máxima eficiencia.



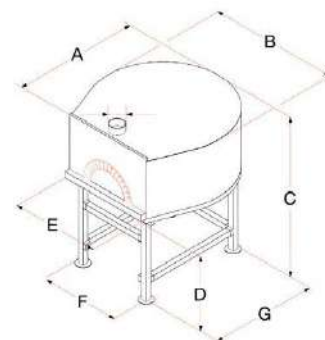
El modelo tradicional de los hornos de cúpula es ideal para las pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción. El horno se compone de 9 piezas refractarias con espesor de 10 cm, que permite el máximo rendimiento con el menor consumo.

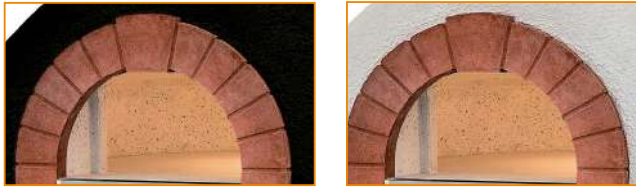
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

| | Ø 110 cm | Ø 120 cm | Ø 140 cm | Ø 160 cm | Ø 180 cm |
|-------------------------------|------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN | 120 cm | 120 cm | 120 cm | 120 cm | 120 cm |
| ANCHURA DE BOCA | 54 cm | 54/68/82 cm | 54/68/82 cm | 54/68/82 cm | 54/68/82 cm |
| CAPACIDAD PIZZAS Ø | 5-6 pizzas | 7-8 pizzas | 10-12 pizzas | 13-15 pizzas | 14-16 pizzas |
| PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR) | 1.600 Kg | 1.700 Kg | 1.800 Kg | 1.900 Kg | 2.200 Kg |

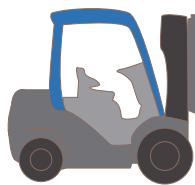
DIMENSIONES EXTERIORES

| | Ø 110 cm | Ø 120 cm | Ø 140 cm | Ø 160 cm | Ø 180 cm |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|
| A | 155 | 175 | 185 | 200 | 230 |
| B | 150 | 165 | 180 | 195 | 180 |
| C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| D | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| E | 110 | 114 | 116 | 137 | 116 |
| F | 98 | 100 | 109 | 115 | 115 |
| G | 105 | 116 | 129 | 149 | 149 |

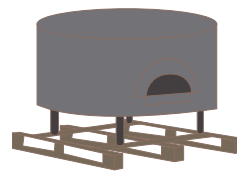
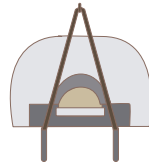




Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.



FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES



ESTÁNDAR



CÚPULA



MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

POLIVALENCIA A UN PRECIO MÁS QUE ASEQUIBLE

Gracias a sus ajustadas medidas, los hornos EASY son válidos para todo tipo de cocinas y restaurantes.

Instalación rápida y fácil

Las piedras refractarias utilizadas permiten obtener un consumo muy bajo, mejorando la productividad y asegurando una cocción uniforme



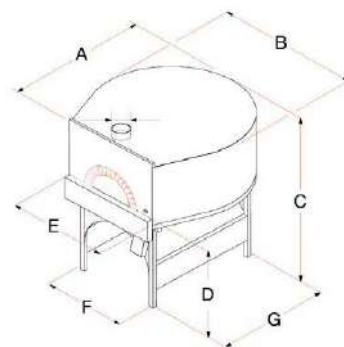
El horno estático Easy ha sido creado para satisfacer las exigencias de quien tiene problemas de espacio y quieren un horno más económico y más compacto. La superficie de cocción y el aislante tienen un espesor inferior al del horno tradicional. Tiene una excelente relación calidad/precio.

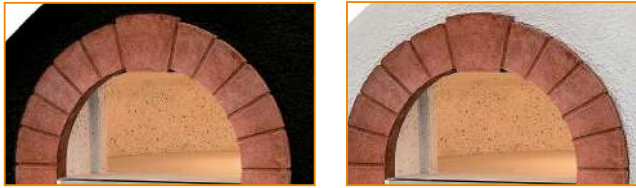
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

| | Ø 80 cm | Ø 100 cm | Ø 120 cm | Ø 140 cm | Ø 170 cm |
|-------------------------------|------------|------------|------------|--------------|--------------|
| ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN | 120 cm | 120 cm | 120 cm | 120 cm | 120 cm |
| ANCHURA DE BOCA | 46 cm | 46 cm | 54/68 cm | 54/68/82 cm | 54/68/82 cm |
| CAPACIDAD PIZZAS Ø | 3-4 pizzas | 4-5 pizzas | 7-8 pizzas | 10-12 pizzas | 13-14 pizzas |
| PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR) | 600 Kg | 800 Kg | 900 Kg | 1.000 Kg | 1.300 Kg |

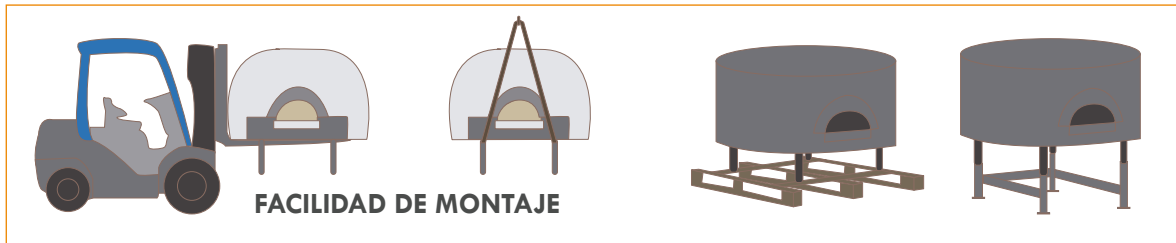
DIMENSIONES EXTERIORES

| | Ø 80 cm | Ø 100 cm | Ø 120 cm | Ø 140 cm | Ø 170 cm |
|---|---------|----------|----------|----------|----------|
| A | 117 | 150 | 163 | 177 | 205 |
| B | 104 | 130 | 152 | 172 | 172 |
| C | 190 | 190 | 190 | 190 | 190 |
| D | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| E | 92 | 92 | 112 | 112 | 112 |
| F | 70 | 89 | 109 | 94 | 94 |
| G | 88 | 106 | 105 | 135 | 135 |





Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.



ACABADOS DISPONIBLES



ESTÁNDAR



CÚPULA



MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

**ACABADO ATEMPORAL CON
TECNOLOGÍA VANGUARDISTA**

Diseñados con componentes extremadamente fiables y seguros que cumplen con las regulaciones y controles más estrictos.



Como marca la tradición, la cocción de la pizza en los hornos Nápoles se hace exclusivamente en hornos de leña, gas o combinado donde alcanzan una temperatura de cocción de 300-400° C, la cual es esencial para conseguir la verdadera pizza napolitana.

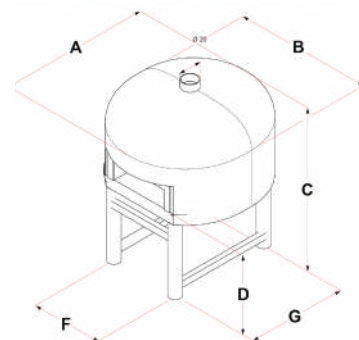
Este horno es ideal para pizzerías que desean mantener la tradición usando una forma estética y atemporal, mientras que al mismo tiempo proporcionan una excelente calidad de horneado.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

| | Ø 100 cm | Ø 120 cm | Ø 140 cm | Ø 160 cm |
|-------------------------------|------------|------------|--------------|--------------|
| ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN | 200/220 cm | 200/220 cm | 200/220 cm | 120 cm |
| ANCHURA DE BOCA | 46 cm | 54/68 cm | 54/68 cm | 54/68 cm |
| CAPACIDAD PIZZAS Ø | 4-5 pizzas | 7-8 pizzas | 10-12 pizzas | 13-15 pizzas |
| PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR) | 800 Kg | 1.100 Kg | 1.300 Kg | 2.000 Kg |

DIMENSIONES EXTERIORES

| | Ø 100 cm | Ø 120 cm | Ø 140 cm | Ø 160 cm |
|---|----------|----------|----------|----------|
| A | 158 | 150 | 163 | 177 |
| B | 138 | 130 | 152 | 172 |
| C | 200-220 | 200-220 | 200-220 | 200-220 |
| D | 100-120 | 100-120 | 100-120 | 100-120 |
| E | 81 | 109 | 109 | 115 |
| F | 106 | 106 | 105 | 149 |
| G | 88 | 106 | 105 | 135 |



Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.



ACABADOS DISPONIBLES (CONSULTAR)



ESTÁNDAR



MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

Hornos completamente contruídos en Italia, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.

Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.

No requiere personal con experiencia durante su uso puesto que es fácil e intuitivo de manejar.

Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electrostáticos.

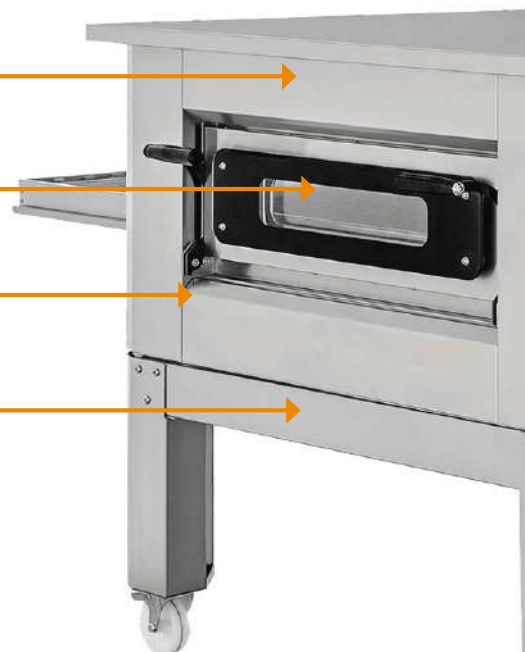


Fácil acceso al interior para mejor limpieza

Puerta para inspección de la cocción

Construido totalmente en acero inoxidable

Base robusta en acero inoxidable



NO SOLO PARA HACER PIZZAS

Estos hornos son óptimos para cocinar una amplia variedad de alimentos: pizzas, pan, bollos, verduras...



Temperatura exterior
no superior a 40°C

Alcanza rápidamente
la temperatura de
funcionamiento

Cinta transportadora
en acero inoxidable

Panel de control digital
con 3 programas



El uso del panel de control es sencillo e intuitivo con 3 programas modificables individualmente en:

- Temperatura superior
- Temperatura inferior
- Velocidad de la cinta

Los hornos túnel de convección están producidos en Italia, lo que es sinónimo de alta calidad en cuanto a construcción y diseño.

MAYOR PRODUCTIVIDAD

Gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.

AHORRO DE ENERGÍA

Del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.



| VALORES* RELATIVOS C-40 | |
|-------------------------|-----------------|
| Ø PIZZA | TIEMPO ESTIMADO |
| 25 cm | 43 pizzas/h |
| 32 cm | 26 pizzas/h |
| 40 cm | 23 pizzas/h |



| VALORES* RELATIVOS C-50 | |
|-------------------------|-----------------|
| Ø PIZZA | TIEMPO ESTIMADO |
| 25 cm | 86 pizzas/h |
| 32 cm | 43 pizzas/h |
| 40 cm | 29 pizzas/h |
| 45 cm | 26 pizzas/h |



NUEVO HORNOS DE TÚNEL A GAS

COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

- Ahorrar espacio
- Doblar o triplicar la productividad
- Realizar diferentes preparadas al mismo tiempo

Opciones de superposición a consultar.

| | HTUNEL C-40 | HTUNEL C-40 (GAS) |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| DIMENSIONES EXT. (LXPXH+PATAS) | 1.425 x 985 x 450 (+630) mm | 1.425 x 1.015 x 450 (+630) mm |
| DIMENSIONES INT. (LXPXH) | 400 x 540 x 100 mm | 400 x 540 x 100 mm |
| TEMP. FUNCIONAMIENTO | 0-320 °C | 0-350 °C |
| POTENCIA | 7,8 Kw | 10,4 Kw |
| POTENCIA SUPERIOR | 2 x 1.500 Kw | - |
| POTENCIA INFERIOR | 2 x 2.200 Kw | - |
| PESO | 101 Kg | 140 Kg |
| P.V.P | 6.750 € | 7.205 € |
| MESA SOPORTE | + 775 € | + 775 € |

| | HTUNEL C-50 | HTUNEL C-50 (GAS) |
|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| DIMENS. EXT. (LXPXH+PATAS) | 1.860 x 1.210 x 500 (+530) mm | 1.860 x 1.200 x 500 (+530) mm |
| DIMENSIONES INT. (LXPXH) | 500 x 750 x 100 mm | 500 x 750 x 100 mm |
| TEMP. FUNCIONAMIENTO | 0-320 °C | 0-350 °C |
| POTENCIA | 14.2 Kw | 20.1 Kw |
| POTENCIA SUPERIOR | 2 x 2.800 Kw | - |
| POTENCIA INFERIOR | 2 x 4.100 Kw | - |
| PESO | 255 Kg | 275 Kg |
| P.V.P | 11.050 € | 11.540 € |
| MESA SOPORTE | Incluída | Incluída |



| VALORES* RELATIVOS C-65 | |
|-------------------------|-----------------|
| Ø PIZZA | TIEMPO ESTIMADO |
| 25 cm | 137 pizzas/h |
| 32 cm | 103 pizzas/h |
| 40 cm | 51 pizzas/h |
| 45 cm | 40 pizzas/h |

| VALORES* RELATIVOS C-80 | |
|-------------------------|-----------------|
| Ø PIZZA | TIEMPO ESTIMADO |
| 25 cm | 260 pizzas/h |
| 32 cm | 120 pizzas/h |
| 40 cm | 86 pizzas/h |
| 45 cm | 57 pizzas/h |



SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80
700 €

* Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada

COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

- Ahorrar espacio
- Doblar o triplicar la productividad
- Realizar diferentes preparados al mismo tiempo

SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80
725 €



| | HTUNEL C-65 | HTUNEL C-65 (GAS) | HTUNEL C-80 |
|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| DIMENS. EXT. (LXPXH+PATAS) | 2.070 x 1.320 x 560 (+ 530) mm | 2.070 x 1.375 x 560 (+ 530) mm | 2.250 x 1.560 x 600 (+ 530) 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 |
| TEMP. FUNCIONAMIENTO | 0-320 °C | 0-350 °C | 0-320 °C |
| POTENCIA | 17,4 Kw | 22,6 Kw | 24,4 Kw |
| POTENCIA SUPERIOR | 2 x 3.600 Kw | - | 2 x 6.000 Kw |
| POTENCIA INFERIOR | 2 x 5.400 Kw | - | 2 x 6.000 Kw |
| PESO | 284 Kg | 304 Kg | 411 Kg |
| P.V.P | 14.140 € | 14.810 € | 16.790 € |
| MESA SOPORTE | Incluida | Incluida | Incluida |

Las laminadoras están diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.

Funcionan en frío y no alteran las características de la masa.

El grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga (0-4mm).

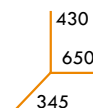
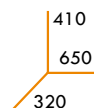
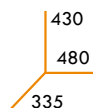


Los modelos **LAMI 310/1 D30** y **310/2 D30** permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm.**

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.**



| | LAMI 310/1 D30 | LAMI 310/2 D30 | LAMI 500/1 D45 |
|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENS. 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 |
| ALIMENTACIÓN | 230 V - 50 Hz | 230 V - 50 Hz | 230 V - 50 Hz |
| POTENCIA | 0,25 Kw - 0,33 HP | 0,25 Kw - 0,33 HP | 0,25 Kw - 0,33 HP |
| P.V.P | 840 € | 940 € | 980 € |
| PEDAL ELÉCTRICO | (incluido) | (incluido) | (incluido) |

Laminadoras que permiten ahorrar energía eléctrica y tiempo de trabajo, además de reducir el desgaste de los componentes mecánicos. De esta forma se evitan problemas de extracción de la masa de forma económica y práctica.

Fácil funcionamiento y manipulado de la masa en frío para no alterar las propiedades del producto.

Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



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 500 D45 + PEDAL



SISTEMA INNOVADOR TOUCH AND GO

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.

PATENTADO



LAMIDOB 310 D30 T.GO



| | LAMIDOB 310 D30 | LAMIDOB 420 D40 | LAMIDOB 500 D45 PEDAL | LAMIDOB 310 D30 T.GO | LAMIDOB 420 D40 T.GO |
|-----------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| DIMENS. EXT. (LXPXH) | 475 x 375 x 660 mm | 585 x 435 x 790 mm | 665 x 435 x 715 mm | 475 x 375 x 660 mm | 585 x 435 x 790 mm |
| PESO PASTA | 80 - 210 gr | 210 - 700 gr | 220 - 900 gr | 80 - 210 gr | 210 - 700 gr |
| DIÁMETRO PIZZA | Ø 14 - 30 cm | Ø 26 - 40 cm | Ø 26-45 cm | Ø 14 - 30 cm | Ø 26 - 40 cm |
| ALIMENTACIÓN | 230V-50Hz | 230V-50Hz | 230V-50Hz | 230V-50Hz | 230V-50Hz |
| POT. MOTOR MONOF. | 0,25Kw-0,33HP | 0,25Kw-0,33HP | 0,25Kw-0,33HP | 0,25Kw-0,33HP | 0,25Kw-0,33HP |
| P.V.P | 1.130 € | 1.245 € | 1.355 € | 1.210 € | 1.285 € |
| PEDAL ELÉCTRICO (OPC) | 62 € | 62 € | (incluido) | - | - |

SERIE PLANETARIA

Cuba, espátula gancho y batidor en acero inoxidable AISI 304.

Estructura pintada antirrayado.

Cabezal abatible.

Tapa de rejilla en acero.

Herramientas y cuba de rápido desenganche.

Regulador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes.

Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.

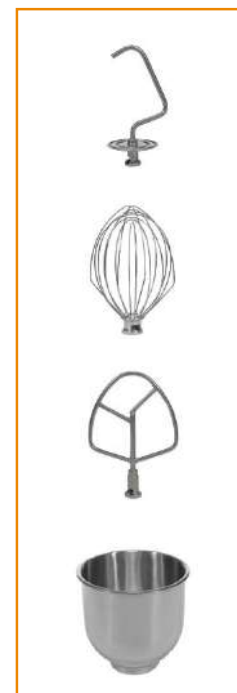
Para pequeñas producciones de masa de pan 800gr max.



PLANETARIA 7

| PLANETARIA 7 | |
|-----------------|-------------------|
| DIMENS. (LXPXH) | 380x 240 x 405 mm |
| VOLUMEN CUBA | 7.5 L |
| PESO | 1.5 Kg |
| VELOCIDAD | 0 - 302 rpm |
| ALIMENTACIÓN | 220V-240V |
| POTENCIA | 0.50 Kw |
| P.V.P | 900 € |

ACCESORIOS INCLUIDOS



SERIE BAT

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la cuba.

La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.

Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

Juego de ruedas (de serie)



BAT 20



SENCILLEZ Y POTENCIA

Los modelos **BAT** están equipados con temporizador, botón de encendido y en opción de **doble velocidad****

MÁXIMA SEGURIDAD

Si se eleva la rejilla la maquina parará automáticamente. Si la masa está muy dura se bloquea para no forzar el mecanismo.

| | | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 725 385 670 | 725 385 670 | 810 435 750 | 850 480 820 |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|

| | BAT 15 | BAT 20 | BAT 30 | BAT 40 |
|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENS. (LXPXH) | 385x 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 | 17 Kg | 25 Kg | 35 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 |
| ALIMENTACIÓN | 230V-400V | 230V-400V | 230V-400V | 230V-400V |
| POTENCIA(MON/TRIF) | 0,75Kw - 1HP | 0,75Kw - 1HP | 1,1Kw - 1.5HP | 1,1Kw - 1.5HP |
| P.V.P-MONOF. | 1.330 € | 1.385 € | 1.675 € | 1.880 € |
| P.V.P-TRIF. | 1.330 € | 1.385 € | 1.675 € | 1.880 € |
| +2 VELOC. (TRIF) | + 335 € ** | | | |

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos.
 La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
 El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
 El cabezal es abatible y la cuba extraíble para facilitar la manipulación de la masa.
 Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
 Juego de ruedas (de serie)



BAT-UP 30



SENCILLEZ Y POTENCIA

Los modelos **BAT-UP** están equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad****

| | 735 390 670 | 735 390 670 | 810 435 750 | 850 480 815 |
|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | BAT-UP 15 | BAT-UP 20 | BAT-UP 30 | BAT-UP 40 |
| DIMENS. (LXPXH) | 390x 670 x 735 mm | 390 x 670 x 735 mm | 435 x 750 x 810 mm | 480 x 815 x 850 mm |
| PESO PASTA | 12 Kg | 17 Kg | 25 Kg | 35 Kg |
| CAPACIDAD | 16 l. | 22 l. | 32 l. | 41 l. |
| MASA POR HORA | 48 Kg | 56 Kg | 88 Kg | 102 Kg |
| DIÁMETRO CUBA | Ø 32 cm | Ø 36 cm | Ø 40 cm | Ø 45 cm |
| ALIMENTACIÓN | 230V-400V | 230V-400V | 230V-400V | 230V-400V |
| POTENCIA (MON/TRIF) | 0,75Kw - 1HP | 0,75Kw - 1HP | 1,1Kw - 1,5HP | 1,1Kw - 1,5HP |
| P.V.P-MONOF. | 1.745 € | 1.835 € | 2.165 € | 2.270 € |
| P.V.P-TRIF. | 1.745 € | 1.835 € | 2.165 € | 2.270 |
| +2 VELOC. (TRIF) | + 335 € ** | | | |

FÁCIL, DESDE OTRO PUNTO DE VISTA

La línea de hornos CHEFLUX garantizan una perfecta uniformidad de cocción en todo tipo de ambientes y condiciones de carga. Cocinar con estos hornos es sencillo e intuitivo.



PANEL DE CONTROL

- 1 · LED testigo de encendido
- 2 · LED testigo de termostato
- 3 · Selector tiempo de cocción
- 4 · Selector temperatura de cocción
- 5 · Selector vapor en cámara
- 6 · Selector velocidad de ventilación

COCINAR AL VAPOR CON STEAM.PLUS

La entrada de humedad durante el proceso de cocción permite transferir el calor en manera rápida a los alimentos que se encuentran en el horno, reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso.

La tecnología STEAM.Plus de UNOX permite la producción de humedad instantánea en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 48 °C hasta los 260 °C, obteniendo lo mejor de cada producto.



DISTRIBUCIÓN HOMOGÉNEA DEL CALOR CON AIR.PLUS

La inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran la distribución uniforme del calor, reduciendo los tiempos de cocción.

Permite elegir entre dos velocidades de ventilación para modular el flujo de aire en función de la tipología de cocción que necesita el producto.



LA EXALTACIÓN DEL PRODUCTO CON DRY.PLUS

La expulsión de la humedad se realiza en modo rápido y eficaz, logrando de esta manera que los sabores de los platos ofrezcan un resultado siempre a la altura de las expectativas.

Al finalizar la cocción, los alimentos tienen una coloración externa homogénea.

La integridad y la consistencia del resultado se mantienen haciendo que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse realizado el ciclo de cocción.



■ De serie □ Opcional — No disponible

MODALIDADES DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C
 Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C
 Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C



DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro
 Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire



CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción
 Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de vapor



QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES - SOLO HORNOS GAS

Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31
 Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor
 Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución



FUNCIONES AUXILIARES

Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)
 Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado
 Funcionamiento constante «INF»



PUERTA PATENTADA

Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes
 Puerta reversible incluso después de la instalación (excluidos modelos 20 GN 2/1, 20 GN 1/1)
 Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°



DETALLES TÉCNICOS

Cámara de acero inoxidable AISI 304 alta resistencia con esquinas redondeadas para mejor higiene y limpieza
 Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos
 Perno manija de fibra de carbono de larga duración
 Cristal interior de la puerta móvil para una limpieza fácil
 Soportes de bandejas en lámina plegada en C
 Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores
 Limitador de temperatura de seguridad



Más vídeos explicativos de Unox en [YouTube](https://www.youtube.com) bit.ly/VideosUnox

La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

Los hornos combinados analógicos CHEFLUX™ están diseñados para los profesionales de todo el mundo, que necesitan un horno muy productivo.

Es la perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie.



| | |
|---------------------|------------------------|
| 20 GN 2/1 | XV - 4093 |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 913 x 1.237 x 1.863 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 66 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 46,7 kW |
| POT. GAS NOMINAL | - |
| VOLTAJE | 380-415V 3N~ |
| P.V.P | 15.900 € |



1863
913
1237



| | |
|---------------------|-------------------------|
| 20 GN 1/1 | XV - 1093 |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 913 x 997 x 1.863 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 66 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 29,7 KW |
| POT. GAS NOMINAL | - |
| VOLTAJE | 380-415V 3N~220-240V 3~ |
| P.V.P | 11.395 € |



1863
866
997

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS



CARRO PORTABANDEJAS
Para modelo: XV 4093
Capacidad: 20 GN2/1
Distancia: 66mm
Di mensiones: 743x783x1717 mm
Peso: 72 Kg
Art.: XCV 4001 - 2.175 €
Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€



CARRO PORTABANDEJAS
Para modelo: XV 1093
Capacidad: 20 GN1/1
Distancia: 66mm
Dimensiones: 743x564x1700 mm
Peso: 25 Kg
Art.: XCV 1001 - 1.915 €
Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€



CARRO PORTAPLATOS
Para modelo: XV 4093
Capacidad: 102 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x784x1711 mm
Art.: XCP 4001 - 2.810 €



CARRO PORTAPLATOS
Para modelo: XV 1093
Capacidad: 51 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 mm
Art.: XCP 1001 - 2.225 €



MANTA TÉRMICA
Para modelos:
XCV 4001- XCP 4001
Art.: XCP 140- 1.265 €



MANTA TÉRMICA
Para modelos:
XCV 1001- XCP 1001
Art.: XCP 030 - 845 €

MODELOS GN 1/1



XV-893

1464
932
860
882



| 12 GN 1/1 | XV - 893 | XV - 813 G |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 860 x 882 x 932 mm | 860 x 882 x 1.464 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 67 mm | 67 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 15,8 KW | 1 KW |
| POT. GAS NOMINAL | - | 20 KW |
| VOLTAJE | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ | 220-240V 1N~ |
| P.V.P | 5.565 € | 6.985 € |



XV-593

1144
930
860
882



| 7 GN 1/1 | XV - 593 | XV - 513 G |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 860 x 882 x 930 mm | 860 x 882 x 1.144 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 67 mm | 67 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 10,5 KW | 0,7 kW |
| POT. GAS NOMINAL | - | 17,5 kW |
| VOLTAJE | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ | 220-240V 1~ |
| P.V.P | 3.815 € | 5.045€ |



XV-393

772
750
773



| 5 GN 1/1 | XV - 393 |
|---------------------|--|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 750 x 773 x 772 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 67 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 7,1 KW |
| POT. GAS NOMINAL | - |
| VOLTAJE | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~ |
| P.V.P | 2.865 € |



ACCESORIOS UNOX

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.

| | |
|---|---|
|  | <p>ARMARIO NEUTRO Para modelos: XV893/593/813G/513G Capacidad: 7 GN 1/1 Distancia: 57 mm Dimensiones: 860x772x676 WxDxH(mm)</p> <p>Art.: XR 260 - 1.965 €</p> |
|  | <p>SOPORTE ABIERTO ALTO Para modelos: XV893/593/813G/513G Dimensiones: 842x665x692 WxDxH(mm)</p> <p>Art.: XR 168 - 545 €</p> |
|  | <p>KIT SOPORTES LATERALES PARA STAND Para modelos: XR 168 Capacidad: 7 GN 1/1 Distancia: 60 mm</p> <p>Art.: XR 727 - 165 €</p> |
|  | <p>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED Para modelos: XR 260/XR 168 Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno - 2 son freno</p> <p>Art.: XUC010 - 285 €</p> |
|  | <p>KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO INDIVIDUAL El kit incluye conexión escape hídrico y sifón (excluidos los modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)</p> <p>Art.: XUC001 - 225 €</p> |
|  | <p>ARMARIO NEUTRO Para modelo: XV393 Capacidad: 7 GN 1/1 Distancia: 57 mm Dimensiones: 750x556x676(WxDxH)mm</p> <p>Art.: XR 218 - 1.685 €</p> |
|  | <p>SOPORTE ABIERTO ALTO Dimensiones: 732x546x692 mm Para modelo: XV393</p> <p>Art.: XR 118 - 485 €</p> |
|  | <p>KIT SOPORTES LATERALES Para modelo: XR 118 Capacidad: 7 GN 1/1 Distancia: 60 mm</p> <p>Art.: XR 717 - 155 €</p> |
|  | <p>KIT DUCHA El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)</p> <p>Art.: XC208-SR - 205 €</p> |
|  | <p>SPRAY&RINSE Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.</p> <p>Art.: DB1044 - 115 €</p> |



BAKERLUX SHOP.Pro™



BAKERLUX SHOP.Pro™

Diseño moderno y rendimiento único

BAKERLUX SHOP.Pro™ 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. Cada error puede tener un alto coste y cada segundo es valioso.

Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ son la síntesis de años de búsqueda y experiencia de UNOX en los obradores que producen pan en supermercados, pequeñas tiendas y restaurantes de comida rápida. 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.



Los **BAKERLUX SHOP.Pro™** en 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.



PARÁMETROS CONFIGURABLES

- 3 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0-inf
- TEMPERATURA 50-260°
- HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA 2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTATIVE COOKING
- AUTO-SOFT
- SMART-PREHEATING
- AUTO-MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

FUNCIONES RÁPIDAS

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN
- MULTITIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS

Los **BAKERLUX SHOP.Pro™** en 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.



PARÁMETROS CONFIGURABLES

- 3 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0-inf
- TEMPERATURA 50-260°
- HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA 2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTATIVE COOKING
- AUTO-SOFT
- SMART-PREHEATING
- AUTO-MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

FUNCIONES RÁPIDAS

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN
- MULTITIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS



LED GO

| | XEFT-10EU-ELRV | XEFT-10EU-EGRN |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 800 x 829 x 952 mm | 800 x 829 x 952 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 75 mm | 75 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 15,5 kW | 15,5 kW |
| POT. GAS NOMINAL | - | - |
| VOLTAJE | 400V-3N | 400V~3N |
| P.V.P | 5.630 € | 5.110 € |



CAMILLA

LED GO

| | XEFT-06EU-ELRV | XEFT-06EU-EGRN |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 800 x 829 x 682 mm | 800 x 829 x 682 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 75 mm | 75 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 10,3 kW | 10,3 kW |
| POT. GAS NOMINAL | - | - |
| VOLTAJE | 400V-3N | 400V~3N |
| P.V.P | 4.015 € | 3.625 € |



VITTORIA

BANDEJA 600x400

| | |
|---|---|
|  | <p>FERMENTADORA Capacidad: 8 600x400 Dist. entre bandejas:70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750 Peso: 37 kg</p> <p>Art. XEKPT-08EU-C - 1.500 €</p> |
|  | <p>STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 10 kg</p> <p>Art. XEKRT-08EU-H - 585 €</p> |
|  | <p>STAND COLOCACIÓN AL SUELO Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x150 Peso: 4 kg</p> <p>Art. XEKRT-00EF-F - 245 €</p> |
|  | <p>KIT PATAS PARA HORNOS Y STAND Para la colocación de los hornos Kit completo 4 patas</p> <p>Art.: XUC035 - 145 €</p> |
|  | <p>CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc: 0,2 kW. Diám. salida humos: 121 mm Cap. mín: 550 m³/h - Cap.máx: 750 m³h</p> <p>Art.: XEKHT-HCEU - 1.490 €</p> |
|  | <p>CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230V~1N - Frecuencia: 50/60 Hz Peso: 7 Kg</p> <p>Art.: XEKCT-HCEH-M - 645 €</p> |
|  | <p>KIT DE SUPERPOSICIÓN Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos superpuestos</p> <p>Art.: XWKQT-00EF-E - 370 €</p> |
|  | <p>KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE MESA Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016</p> <p>Art.: XHC 021 - 315 €</p> |
|  | <p>KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE MESA Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016</p> <p>Art.: XHC 024 - 275 €</p> |
|  | <p>KIT TIMBRE Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción</p> <p>Art.: XEC015 - 90 €</p> |
|  | <p>SPRAY&RINSE Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.</p> <p>Art.: DB1044 - 115 €</p> |

| | |
|---|---|
|  | <p>FERMENTADORA Capacidad: 10 600x400 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886 Peso: 42 kg</p> <p>Art. XEKPT-10EU-C - 1.635 €</p> |
|  | <p>STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 7 kg</p> <p>Art. XEKRT-06EU-M - 555 €</p> |
|  | <p>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED Para modelos: XEKPT-08EU-C // XEKPT-10EU-C Peso: 4 kg</p> <p>Art. XUC012- 285 €</p> |
|  | <p>KIT PATAS PARA FERMENTADORA Para la colocación de la fermentadora. Kit completo 4 patas regulables</p> <p>Art.: XUC045 - 145 €</p> |
|  | <p>CAMPANA WATERLESS Frecuencia: 50/60 Hz Voltaje: 230V~1N Pot. eléc: 0,08 kW. Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205</p> <p>Art.: XEKHT-ACEU - 1.435 €</p> |
|  | <p>KIT DE SUPERPOSICIÓN Incluye todas las partes necesarias para la superposición de los modelos XEFT-04EUULDV/EGDN</p> <p>Art.: XWKQT-04EF-E - 375 €</p> |
|  | <p>KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE STAND Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016</p> <p>Art.: XHC 023 - 215 €</p> |
|  | <p>KIT BOMBA En caso de solución MAXI.link es necesario XHC016 para cada horno/fermentadora instalados en columna</p> <p>Art.: XHC 016 - 145 €</p> |
|  | <p>UNOX PURE Cartucho sistema de filtración</p> <p>Art.: XHC 004 - 235 €</p> |
|  | <p>UNOX PURE Sistema de filtración</p> <p>Art.: XHC003 - 350 €</p> |
|  | <p>KIT DUCHA El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)</p> <p>Art.: XC208-SR - 205 €</p> |

UNIFORMIDAD DE HORNEADO

La línea de hornos BAKERLUX son la perfecta combinación entre capacidad máxima y eficiencia en menos de un metro cuadrado. Desarrollados por UNOX para optimizar los resultados de los procesos de horneado más comunes y simples.

ACCESORIOS UNOX

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.

BANDEJA 600x400

LED GO

| 4 600x400 | XEFT-04EU-ELD | XEFT-04EU-EGDN |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 800 x 811 x 500 mm | 800 x 811 x 500 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 75 mm | 75 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 6,9 kW | 6,9 kW |
| POT. GAS NOMINAL | - | - |
| VOLTAJE | 400V~3N | 400V~3N |
| P.V.P | 2.650 € | 2.395 € |



ROSSELLA

LED GO

| 3 600x400 | XEFT-03EU-ELD | XEFT-03EU-EGDN |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 800 x 811 x 425 mm | 800 x 811 x 425 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 75 mm | 75 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 3,5 kW | 3,5 kW |
| POT. GAS NOMINAL | - | - |
| VOLTAJE | 230V~1N | 230V~1N |
| P.V.P | 2.070 € | 1.940 € |



ELENA

ACCESORIOS BANDEJA 600x400

| | |
|---|---|
|  <p>FERMENTADORA Capacidad: 8 600x400 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750 Peso: 37 kg</p> <p>Art. XEKPT-08EU-C - 1.500 €</p> |  <p>FERMENTADORA Capacidad: 10 600x400 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886 Peso: 42 kg</p> <p>Art. XEKPT-10EU-C - 1.635 €</p> |
|  <p>STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 10 kg</p> <p>Art. XEKRT-08EU-H - 585 €</p> |  <p>STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 7 kg</p> <p>Art. XEKRT-06EU-M - 555 €</p> |
|  <p>CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 0,2 kW. Diám. salida humos: 121 mm Cap. mín: 550 m³/h - Cap.máx: 750 m³h</p> <p>Art. XEKHT-HCEU - 1.490 €</p> |  <p>CAMPANA WATERLESS Frecuencia: 50/60 Hz Voltaje: 230V~1N Pot. eléc.: 0,08 kW. Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205</p> <p>Art. XEKHT-ACEU - 1.430 €</p> |

BANDEJA 460x330

LED GO

| 4 460x330 | XEFT-04HS-ELDV | XEFT-04HS-EGDN |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 600 x 669 x 500 mm | 600 x 669 x 500 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 75 mm | 75 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 3,5 kW | 3,5 kW |
| POT. GAS NOMINAL | - | - |
| VOLTAJE | 230V~1N | 230V~1N |
| P.V.P | 1.615 € | 1.400 € |



ARIANNA

LED GO

| 3 460x330 | XEFT-03HS-ELDV | XEFT-03HS-EGDN |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 600 x 669 x 425 mm | 600 x 669 x 425 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 75 mm | 75 mm |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 3 kW | 3 kW |
| POT. GAS NOMINAL | - | - |
| VOLTAJE | 230V~1N | 230V~1N |
| P.V.P | 1.445 € | 1.295 € |



STEFANIA

ACCESORIOS BANDEJA 460x330

| | |
|---|---|
|  <p>FERMENTADORA Capacidad: 8 460x330 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750 Peso: 22 kg</p> <p>Art. XEKPT-08HS-C - 1.205 €</p> |  <p>KIT DUCHA El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)</p> <p>Art.: XC208-SR - 205 €</p> |
|  <p>STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 594x546x738 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 9 kg</p> <p>Art. XEKRT-08HS-H - 545 €</p> |  <p>STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 7 kg</p> <p>Art. XWKRT-06HS-M - 525 €</p> |
|  <p>CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc: 0,2 kW. Díam. salida humos: 121 mm Cap. mín: 550 m³/h - Cap.máx: 750 m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x276</p> <p>Art. XEKHT-HCHS - 1.330 €</p> |  <p>CAMPANA WATERLESS Frecuencia: 50/60 Hz Voltaje: 230V~1N Pot. eléc: 0,08 kW. Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x205</p> <p>Art. XEKHT-ACHS - 1.245 €</p> |




PANEL DE CONTROL

- 1 · LED testigo de encendido
- 2 · LED testigo de termostato
- 3 · Selector tiempo de cocción
- 4 · Selector temperatura de cocción
- 5 · Selector vapor en cámara
- 6 · Selector velocidad de ventilación





XB-1083

| | |  |
|---------------------|----------------------------|---|
| 16 600x400 | XB - 1083 | |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 913 x 997 x 1.863 mm | |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 80 mm | |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 29,7 KW | |
| VOLTAJE | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ | |
| P.V.P | 11.380 € | |





XB-893

| | |  |  |
|---------------------|--------------------------|---|---|
| 10 600x400 | XB - 893 | XB - 813 | |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 860 x 882 x 1.252 mm | 860 x 882 x 1.465 mm | |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 80 mm | 80 mm | |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz | |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 15,8 KW | 1 KW | |
| POT. GAS NOMINAL | - | 20 KW | |
| VOLTAJE | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ | 230V-1N | |
| P.V.P | 5.565 € | 6.985 € | |



XB-693

| | |  |  |
|---------------------|--------------------------|---|---|
| 6 600x400 | XB - 693 | XB - 613 | |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 860 x 882 x 932 mm | 860 x 882 x 1.144 mm | |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 80 mm | 80 mm | |
| FRECUENCIA | 50/60 Hz | 50/60 Hz | |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 10,5 KW | 0,7 KW | |
| POT. GAS NOMINAL | - | 17,5 KW | |
| VOLTAJE | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ | 230V-1N | |
| P.V.P | 3.815 € | 5.045 € | |

ACCESORIOS BANDEJA 600x400

| | |
|---|--|
|  <p>CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD Capacidad: 12 600x400 Distancia: 75 mm Voltaje: 230 V-1N Frecuencia: 50/60 Hz Potencia eléctrica: 2.4 kW Temperatura máx: 70 °C Dimensiones: 862x890x805 mm Art.: XL 413 - 2.135 €</p> |  <p>ARMARIO NEUTRO Capacidad: 7 600x400 Distancia: 57 mm Dimensiones: 860x772x676 mm Peso: 25 Kg Art.: XR 258 - 1.965 €</p> |
|  <p>KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO INDIVIDUAL El kit incluye conexión escape hídrico y sifón Art.: XUC001 - 225 €</p> |  <p>SOPORTE ABIERTO ALTO Dimensiones: 842x665x692 mm Peso: 11 Kg Art.: XR 168 - 545 €</p> |
|  <p>KIT DUCHA El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.) Art.: XC208-SR - 205 €</p> |  <p>KIT SOPORTES LATERALES PARA STAND Para modelos: XR 168 Capacidad: 7 600x400 Distancia: 60 mm Peso: 3 Kg Art.: XR 727 - 159 €</p> |
|  <p>SPRAY&RINSE Detergente spray para hornos CHEFLUX™ 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml. Art.: DB1044 - 115 €</p> |  <p>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED Para modelos: XL 415/XL 413/ XLXR 258/ XR 168 Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno - 2 son freno Art.: XUC010 - 285 €</p> |
|  <p>CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL MANUAL Voltaje: 230 V-1N Frecuencia: 50/60 Hz Potencia eléctrica: 2.4 kW Temperatura máx: 70 °C Dimensiones: 866x950x1879 mm Art.: XL 1003 - 4.205 €</p> |  <p>CARRO PORTABANDEJAS Para modelos: XB 1083 / XL1003 Capacidad: 16 600x400 Distancia: 80 mm Dimensiones: 730x555x1790 mm Art.: XCB 1.001 - 1.815 € <i>Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 120€</i></p> |



HORNEADO SIEMPRE PERFECTO

Hornos compactos de alta calidad, con un diseño sencillo y original, que se adaptan a cada tipo de cocción. AIR.PLUS. Uniformidad de cocción sin concesiones. La inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran la distribución uniforme del calor, reduciendo los tiempos de cocción. Los hornos Rossella incorporan un pulsador de humedad.



ANNA XF-023

472
600
587



DOMENICA XF-043

472
800
706



ELENA XFT-183

429
800
774

| | ANNA XF-023 | DOMENICA XF-043 | ELENA XFT-183 | ROSSELLA XFT-193 | ROSELLA XFT-197 (LATERAL) |
|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|
| LÍNEA | LINEMICRO | LINEMICRO | LINEMISS | LINEMISS | LINEMISS |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 600 x 587 x 472 mm | 800 x 706 x 472 mm | 800 x 774 x 429 mm | 800 x 774 x 509 mm | 800 x 774 x 509 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS | 75 mm | 75 mm | 75 mm | 75 mm | 75 mm |
| CAPACIDAD | 4 460x330 | 4 600x400 | 3 600x400 | 4 600x400 | 4 600x400 |
| DOTACIÓN | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| INVERSIÓN GIRO | No | Sí | Sí | Sí | Sí |
| Nº VENTILADORES | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| HUMEDAD | No | No | Sí | Sí | Sí |
| MICRO PUERTA | No | Sí | Sí | Sí | Sí |
| APERTURA LATERAL | No | No | No | No | Sí |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 3 KW | 3,2/5,3 KW | 3,3 KW | 6,5 KW | 6,5 KW |
| TENSIÓN | 230V-1N | 230V-1N/ 400V-3N | 230V-1N | 230V-1N/ 400V-3N | 230V-1N/ 400V-3N |
| P.V.P | 790 € | 1.405 € | 1.480 € | 1.855 € | 2.015 € * |



ROSSELLA XFT-193

509
800
774









ROSSELLA XFT-197

509
800
774

* PUERTA INTERCAMBIABLE BISAGRA DERECHA - 1.990 €

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

| | |
|--|--|
|  <p>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED Para modelos: XLT195/XLT193/XR190/ XLT135/XLT133/XR130 Art.: XR 623 - 195 €</p> |  <p>KIT COMPLETO DE INSTALACIÓN HORNOS APILADOS Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/ XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183 Art.: XC 646 - 275 €</p> |
|  <p>CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Potencia eléctrica: 8 kW Dimensiones: 340x235x170 mm Art.: XC 114 - 490 €</p> |  <p>KIT ADAPTACIÓN SOPORTES LATERALES Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/ XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183 De 600x400 a GN 1/1 Art.: XC 630 - 75 €</p> |
| SOLO PARA LINEMISS | |
|  <p>CÁMARA DE FERMENTACIÓN C/ CONTROL DE HUMEDAD Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197 Capacidad: 8 600x400 Distancia: 70 mm Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Potencia eléctrica: 1,2 kW Temperatura máx: 70 °C Dimensiones: 800x713x757 mm Art.: XLT 193 - 1.400 €</p> |  <p>SOPORTA ABIERTO ALTO CON GUÍAS Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197 Capacidad: 8 600x400 Distancia: 70 mm Dimensiones: 798x599x782 mm Peso: 13 Kg Art.: XR 190 - 525 €</p> |

BAKING ESSENTIALS 600x400

| | |
|--|--|
|  | BAKE Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja Art.: TG 410 - 40 € |
|  | BLACK BAKE Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja Art.: TG 430 - 55 € |
|  | FAKIRO™ Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia Art.: TG 440 - 165 € |
|  | BAGUETTE.GRID Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas Art.: GRP 410 - 40 € |
|  | BAGUETTE Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas Art.: TG 445 - 60 € |

BAKING ESSENTIALS 460x330

| | |
|--|--|
|  | BAKE Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja Art.: TG 310 - 25 € |
|  | BLACK BAKE Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja Art.: TG 330 - 40 € |
|  | FAKIRO™ Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia Art.: TG 335 - 100 € |
|  | BAGUETTE.GRID Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas Art.: GRP 310 - 35 € |
|  | NO.FRY Parrilla INOX para patatas fritas Art.: GRP 350 - 75 € |

COOKING ESSENTIALS 600x400

| | |
|---|---|
|  | POLLO Parrilla INOX para cocer 10 hornos a la parrilla Art.: GRP 430 - 195 € |
|  | POLLO.GRILL Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diablo Art.: GRP 425 - 145 € |

BANDEJAS Y PARRILLAS 460x330

| | |
|--|---|
|  | BANDEJA ALUMINIO LISA Perfil de 15mm de altura Venta en pareja Art.: TG 305 - 20 € |
|  | BANDEJA ESMALTADA Perfil de 20mm de altura Art.: TG 350 - 50 € |
|  | PARRILLA LISA CROMADA Art.: GRP 305 - 25 € |

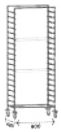
BANDEJAS Y PARRILLAS 600x400

| | |
|---|---|
|  | BANDEJA ALUMINIO Perfil de 15mm de altura Venta en pareja Art.: TG 405 - 35 € |
|  | BANDEJA INOX Perfil de 20mm de altura Venta en pareja Art.: TG 450 - 95 € |
|  | BANDEJA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE Ideal para croissants, pasta frolla Art.: TG 460 - 50 € |
|  | PARRILLA LISA CROMADA 600x400mm Art.: GRP 405 - 30 € |

BANDEJAS Y PARRILLAS 342x242

| | |
|--|---|
|  | BANDEJA ALUMINIO LISA Art.: TG 205 - 20 € |
|  | PARRILLA LISA CROMADA Art.: GRP 205 - 20 € |

ACCESORIOS PARA BANDEJAS

| | |
|---|---|
|  | CARRO PORTABANDEJAS Capacidad: 18 600x400 Dist. entre bandejas: 80 mm Dimensiones: 526x695x1700 Art.: XTB0005 - 1.130 € |
|---|---|