Cocción profesional

Índice interactivo de productos

50 Hz · 52 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS PÁGINA

Cocinas 02

Anafes 08

Hornos 12

Hornos de Convección 12

Hornos de Cámara y Piso 23

Hornos para Pizza 25

Hornos de Alta Velocidad 27

Microondas Comerciales 28

Freidoras 29

Freidoras Abiertas 29

Freidoras a Presión 42

Planchas 45

Grills de Contacto 50

Asadores 52

Asadores de Pollo 52

HSD-B24

Cocina a Gas con Horno



Reúne **4 fuegos independientes y un horno a gas** en **61 cm de frente**. Atiende ollas y sartenes mientras horneas o asas en el compartimento inferior: dos métodos de cocción en una misma estación.

Cada fuego entrega **30.000 BTU/h** y el horno tiene su propio termostato. Las **parrillas de fundición desmontables** y la bandeja extraíble facilitan la limpieza; las patas regulables permiten nivelar el equipo.

Consultar precio

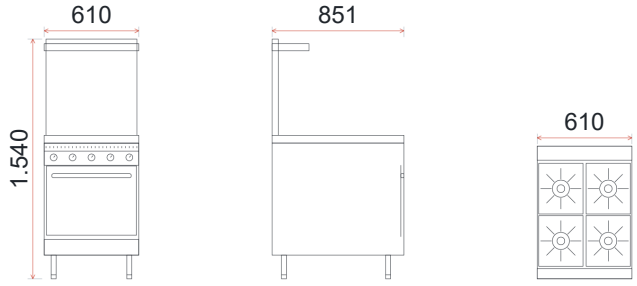
PRESTACIONES

Fuegos	4 × 30.000 BTU/h
Horno	1 × 30.000 BTU/h
Potencia total	150.000 BTU/h
Control	Fuegos manuales · horno termostático
Temp. horno	121 a 288 °C (250 a 550 °F)
Mandos	5
Parrilla horno	Cromada · niveles regulables
Parrillas	Fundición extraíble · 12 × 12″
Bandeja	Inoxidable · extraíble
Encendido	Piloto permanente · inox.

CARACTERÍSTICAS

Gas	GN · conversión a GLP
Presión	GN 5 / GLP 10 pulg. c.a.
Inyectores	GN #39 · Ø2,53 mm GLP #52 · Ø1,68 mm
Material	Acero inoxidable
Patas	Inox · 6″ · regulables
Respaldo	Con estante desmontable
Opcional	Ruedas
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Instalación	Base incombustible · 203 mm a combustibles en lados y atrás
Peso neto	122 kg
Dim. embalaje	670 × 936 × 1.145 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	610 mm
Fondo	851 mm
Alto	1.540 mm

HSD-B36

Cocina a Gas con Horno



Reúne **6 fuegos independientes y un horno a gas** en **91,5 cm de frente**. Atiende ollas y sartenes mientras horneas o asas en el compartimento inferior: dos métodos de cocción en una misma estación.

Cada fuego entrega **30.000 BTU/h** y el horno tiene su propio termostato. Las **parrillas de fundición desmontables** y la bandeja extraíble facilitan la limpieza; las patas regulables permiten nivelar el equipo.

Consultar precio

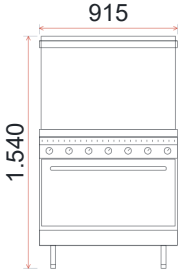
PRESTACIONES

Fuegos	6 × 30.000 BTU/h
Horno	1 × 30.000 BTU/h
Potencia total	210.000 BTU/h
Control	Fuegos manuales · horno termostático
Temp. horno	121 a 288 °C (250 a 550 °F)
Mandos	7
Parrilla horno	Cromada · niveles regulables
Parrillas	Fundición extraíble · 12 × 12″
Bandeja	Inoxidable · extraíble
Encendido	Piloto permanente · inox.

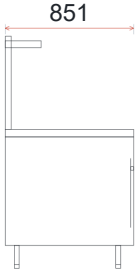
CARACTERÍSTICAS

Gas	GN · conversión a GLP
Presión	GN 5 / GLP 10 pulg. c.a.
Inyectores	GN #39 · Ø2,53 mm GLP #52 · Ø1,68 mm
Material	Acero inoxidable
Patas	Inox · 6″ · regulables
Respaldo	Con estante desmontable
Opcional	Ruedas
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Instalación	Base incombustible · 203 mm a combustibles en lados y atrás
Peso neto	165 kg
Dim. embalaje	975 × 936 × 1.145 mm

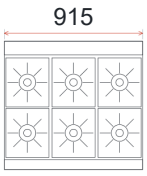
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	915 mm
Fondo	851 mm
Alto	1.540 mm

HGR-905

Cocina a Gas con Horno



Cuatro hornallas y un horno a gas integrado para concentrar distintas preparaciones del menú en un mismo puesto. En la parte superior es posible distribuir ollas y sartenes entre cuatro quemadores de **7,5 kW térmicos cada uno**; debajo, el horno de 5,8 kW permite incorporar preparaciones horneadas sin sumar un segundo equipo.

Esta disposición resulta útil cuando la cocina combina trabajo sobre fuego y horneado durante el servicio. La cámara de **550 × 680 × 270 mm** aporta el espacio interior que debes considerar al elegir los recipientes y definir qué preparaciones realizar en el horno.

Consultar precio

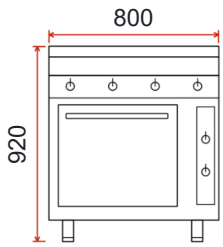
PRESTACIONES

Quemadores	4
Horno	A gas
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Pot. horno	5,8 kW
Pot. por quemador	7,5 kW
Pot. térmica total	35,8 kW

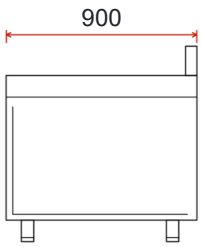
CARACTERÍSTICAS

Consumo de GLP	2,62 kg / h
Presión de GLP	2.800 a 3.700 Pa
Consumo GN	3,70 m³ / h
Presión GN	2.000 a 2.500 Pa
Cuerpo	Acero inoxidable SS201

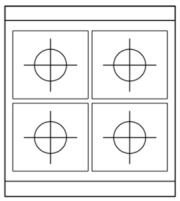
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 mm

HGR-996

Cocina a Gas con Horno



Seis hornallas y un horno a gas integrado para concentrar distintas preparaciones del menú en un mismo puesto. En la parte superior es posible distribuir ollas y sartenes entre seis quemadores de **7,5 kW térmicos cada uno**; debajo, el horno de 5,8 kW permite incorporar preparaciones horneadas sin sumar un segundo equipo.

Esta disposición resulta útil cuando la cocina combina trabajo sobre fuego y horneado durante el servicio. La cámara de **550 × 680 × 270 mm** aporta el espacio interior que debes considerar al elegir los recipientes y definir qué preparaciones realizar en el horno.

Consultar precio

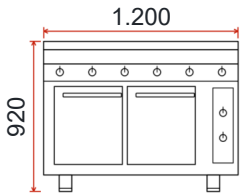
PRESTACIONES

Quemadores	6
Horno	A gas
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Pot. horno	5,8 kW
Pot. por quemador	7,5 kW
Pot. térmica total	50,8 kW

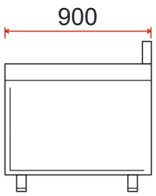
CARACTERÍSTICAS

Consumo de GLP	3,55 kg / h
Presión de GLP	2.800 a 3.700 Pa
Consumo GN	5,26 m³ / h
Presión GN	2.000 a 2.500 Pa
Cuerpo	Acero inoxidable

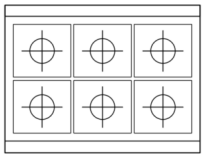
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	1.200 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 mm

HSQ-912B

Cocina Eléctrica con Horno



Reúne **4 placas eléctricas y un horno** en una misma estación de cocción. Cada placa aporta **4 kW**, con **tres niveles y regulación independiente**, para distribuir ollas y sartenes según el trabajo del servicio. Las placas de hierro fundido se utilizan con recipientes de fondo plano.

El **horno de 4,8 kW**, regulable de **50 a 300 °C**, incorpora control separado del calor superior e inferior. Los testigos de alimentación y calentamiento permiten seguir el estado del equipo. El gabinete inoxidable SS201 y la alimentación **trifásica de 380 V** completan una configuración de **20,8 kW** totales para planificar el puesto y su instalación.

Consultar precio

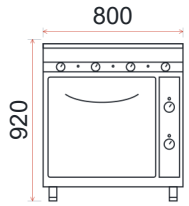
PRESTACIONES

Placas	4
Pot. por placa	4 kW
Niveles placa	3 por placa
Regulación	Independiente por zona
Horno	Eléctrico
Pot. horno	4,8 kW
Temp. horno	50–300 °C
Control horno	Superior e inferior independientes

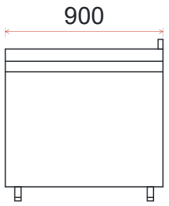
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · trifásica · 50/60 Hz
Pot. total	20,8 kW
Material	Gabinete inoxidable SS201
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Recipientes	Fondo plano
Indicadores	Alimentación y calentamiento
Encimera	Inox. SS304 · 0,9 mm
Tipo placas	Cuadradas de hierro fundido
Esp. gabinete	0,9 mm
Peso neto	128 kg

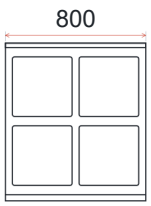
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	800 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 mm

HSQ-962B

Cocina Eléctrica con Horno



Reúne **6 placas eléctricas y un horno** en una misma estación de cocción. Cada placa aporta **4 kW**, con **tres niveles y regulación independiente**, para distribuir ollas y sartenes según el trabajo del servicio. Las placas de hierro fundido se utilizan con recipientes de fondo plano.

El **horno de 4,8 kW**, regulable de **50 a 300 °C**, incorpora control separado del calor superior e inferior. Los testigos de alimentación y calentamiento permiten seguir el estado del equipo. El gabinete inoxidable SS201 y la alimentación **trifásica de 380 V** completan una configuración de **28,8 kW** totales para planificar el puesto y su instalación.

Consultar precio

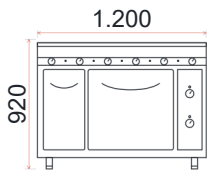
PRESTACIONES

Placas	6
Pot. por placa	4 kW
Niveles placa	3 por placa
Regulación	Independiente por zona
Horno	Eléctrico
Pot. horno	4,8 kW
Temp. horno	50–300 °C
Control horno	Superior e inferior independientes

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · trifásica · 50/60 Hz
Pot. total	28,8 kW
Material	Gabinete inoxidable SS201
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Recipientes	Fondo plano
Indicadores	Alimentación y calentamiento
Tipo placas	Cuadradas de hierro fundido

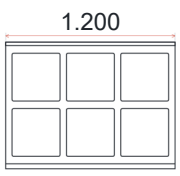
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 mm

HSD-BG-1

Anafe a Gas



Concentra la cocción de **caldos, fondos, salsas y guisos** en una zona de apoyo para ollas, con **dos mandos independientes** para graduar el trabajo del quemador. Su potencia nominal de **84.280 BTU/h** permite identificar la configuración al planificar el puesto.

La **parrilla de fundición desmontable** y la bandeja extraíble facilitan retirar los residuos al terminar el servicio. Las patas regulables ayudan a nivelar el equipo, mientras el acceso frontal deja a mano los controles de uso diario.

Consultar precio

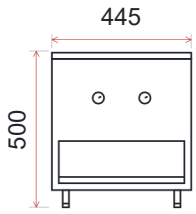
PRESTACIONES

Quemadores	1
Pot. térmica	84.280 BTU/h
Mandos	2 independientes

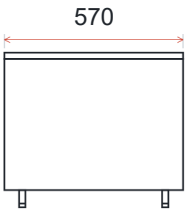
CARACTERÍSTICAS

Peso neto / bruto	44 / 52 kg
Parrillas	Fundición desmontable
Presión GN / GLP	4 / 10 pulg. c.a. (versiones)
Dim. embalaje	625 × 525 × 505 mm
Material	Acero inoxidable
Bandeja	Extraíble · acero inoxidable
Apoyos	4 patas regulables · acero inox.
Conexión de gas	3/4″ NPT · posterior
Encendido	2 pilotos permanentes

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	445 mm
Fondo	570 mm
Alto	500 mm

HSD-BG-2

Anafe a Gas



Añade dos puestos de cocción sin ocupar un frente amplio: sus **30,5 cm de ancho** distribuyen los quemadores en profundidad. Cada quemador aporta **25.000 BTU/h**, con un mando propio para controlar el calor.

La **parrilla de fundición desmontable** facilita acceder a la superficie de limpieza, y los dos mandos mantienen separado el ajuste de cada fuego.

Consultar precio

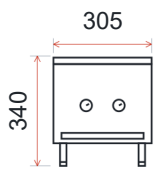
PRESTACIONES

Quemadores	2
Mandos	2 independientes
Pot. térmica	2 × 25.000 BTU/h
Encendido	Piloto permanente
Gas	GN · conversión a GLP
Presión colector	GN 4 / GLP 10 pulg. c.a.
Instalación	Base incombustible
Distancia	203 mm a combustibles en laterales y atrás

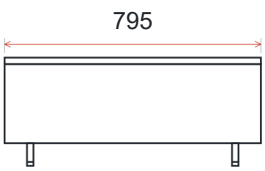
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable
Parrillas	Fundición desmontable
Bandeja	Extraíble · acero inoxidable
Apoyos	4 patas regulables
Conexión de gas	3/4″ NPT · posterior
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Peso neto / bruto	26 / 40 kg
Dim. embalaje	410 × 860 × 445 mm

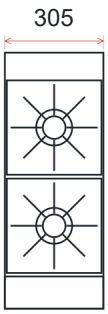
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	305 mm
Fondo	795 mm
Alto	340 mm

HSD-BG-4

Anafe a Gas



Organiza **cuatro preparaciones sobre llama directa**, con puestos independientes para combinar hervidos, salteados y salsas durante el servicio. Cada quemador aporta **25.000 BTU/h**, con un mando propio para controlar el calor.

Las **parrillas de fundición desmontables** y la bandeja extraíble simplifican el acceso para retirar los residuos. El cuerpo inoxidable y las patas regulables completan su integración al puesto de cocina.

Consultar precio

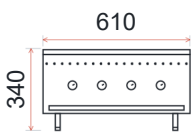
PRESTACIONES

Quemadores	4 abiertos · llama directa
Mandos	4 independientes · metálicos
Pot. térmica	4 × 25.000 BTU/h
Encendido	Piloto permanente
Gas	GN · conversión a GLP
Presión colector	GN 4 / GLP 10 pulg. c.a.
Instalación	Base incombustible
Distancia	203 mm a combustibles en laterales y atrás

CARACTERÍSTICAS

Material	Frente, laterales y panel inox.
Parrillas	Fundición desmontable · 12 × 12″
Bandeja	Extraíble · acero inoxidable
Apoyos	4 patas regulables
Conexión de gas	3/4″ NPT · posterior
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Peso neto / bruto	48 / 68 kg
Dim. embalaje	730 × 860 × 445 mm

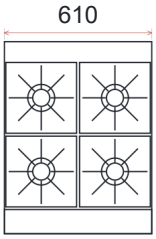
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	610 mm
Fondo	795 mm
Alto	340 mm

HSD-BG-6

Anafe a Gas



Reúne **seis puestos de cocción independientes** para repartir las preparaciones de una carta exigente y ajustar cada llama según la tarea. Cada quemador aporta **25.000 BTU/h**, con un mando propio para controlar el calor.

Las **parrillas de fundición desmontables** y la bandeja extraíble simplifican el acceso para retirar los residuos. El cuerpo inoxidable y las patas regulables completan su integración al puesto de cocina.

Consultar precio

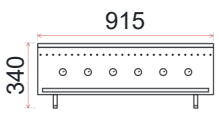
PRESTACIONES

Quemadores	6 abiertos · llama directa
Mandos	6 independientes · metálicos
Pot. térmica	6 × 25.000 BTU/h
Encendido	Piloto permanente
Gas	GN · conversión a GLP
Presión colector	GN 4 / GLP 10 pulg. c.a.
Instalación	Base incombustible
Distancia	203 mm a combustibles en laterales y atrás

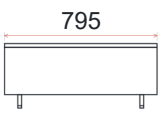
CARACTERÍSTICAS

Material	Frente, laterales y panel inox.
Parrillas	Fundición desmontable · 12 × 12″
Bandeja	Extraíble · acero inoxidable
Apoyos	4 patas regulables
Conexión de gas	3/4″ NPT · posterior
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Peso neto / bruto	74 / 95 kg
Dim. embalaje	1.020 × 860 × 445 mm

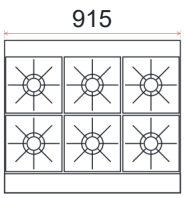
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	915 mm
Fondo	795 mm
Alto	340 mm

HEA-5

Horno de Convección Eléctrico



Organiza la producción de panes y pastelería en **tandas de 5 bandejas**, con **calentamiento eléctrico por convección**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

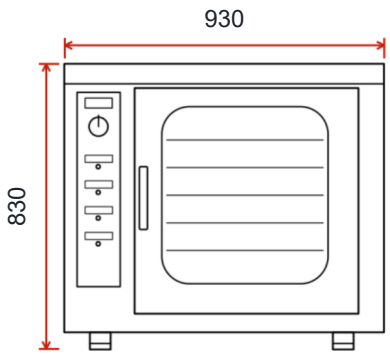
PRESTACIONES

Capacidad	5 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección eléctrica

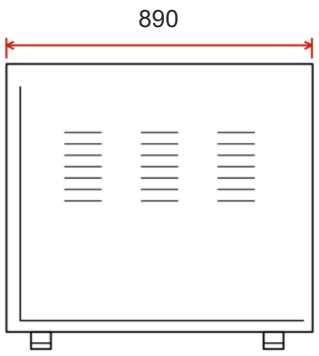
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50 Hz
Potencia	7,4 kW
Dim. interiores	700 × 500 × 500 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 950 mm
Rack	465 × 600 × 498 mm
Paso del rack	90 mm
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	830 mm

HEA-8

Horno de Convección Eléctrico



Organiza la producción de panes y pastelería en **tandas de 8 bandejas**, con **calentamiento eléctrico por convección**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

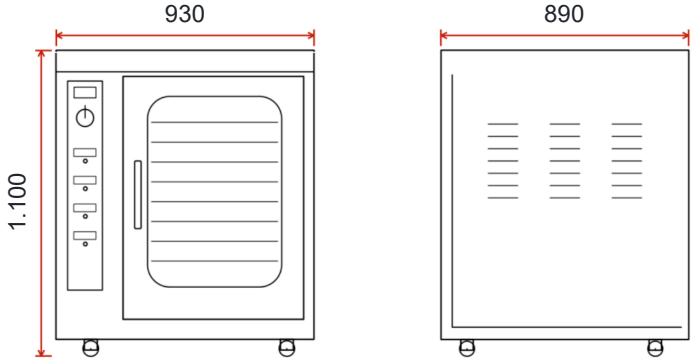
PRESTACIONES

Capacidad	8 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección eléctrica

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50 Hz
Potencia	9,4 kW
Dim. interiores	700 × 500 × 775 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.200 mm
Rack	465 × 600 × 768 mm
Paso del rack	90 mm
Peso neto / bruto	160 / 180 kg

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.100 mm

HEA-12

Horno de Convección Eléctrico



Organiza la producción de panes y pastelería en **tandas de 12 bandejas**, con **calentamiento eléctrico por convección**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

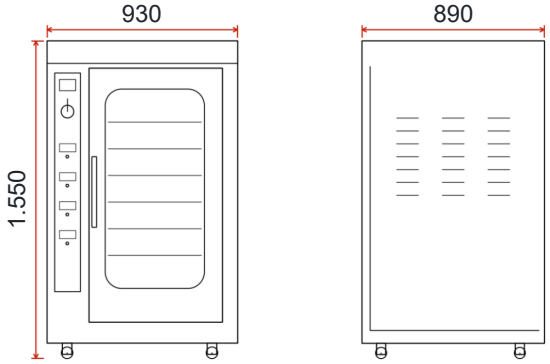
PRESTACIONES

Capacidad	12 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección eléctrica

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50 Hz
Potencia	12,5 kW
Dim. interiores	700 × 500 × 1.225 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.880 mm
Rack	465 × 600 × 1.218 mm
Paso del rack	95 mm
Temporizador	Hasta 99 min

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.550 mm

HEA-16

Horno de Convección Eléctrico



Organiza la producción de panes y pastelería en **tandas de 16 bandejas**, con **calentamiento eléctrico por convección**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

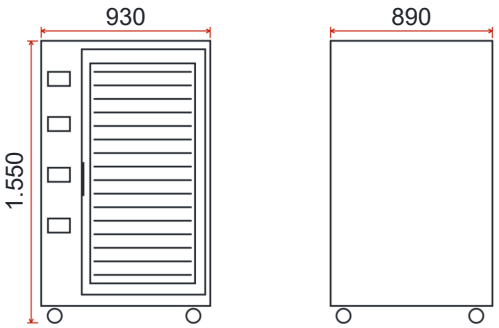
PRESTACIONES

Capacidad	16 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Temperatura	Hasta 300 °C
Cocción	Convección

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50 Hz
Potencia	16,2 kW
Interior	700 × 500 × 1.225 mm
Rack	465 × 600 × 1.218 mm
Paso del rack	73 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.880 mm
Temporizador	Hasta 99 min
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.550 mm

HGA-5

Horno de Convección a Gas



Reúne la producción de panes y pastelería en **tandas de 5 bandejas**, con **calentamiento a gas y circulación forzada de aire**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

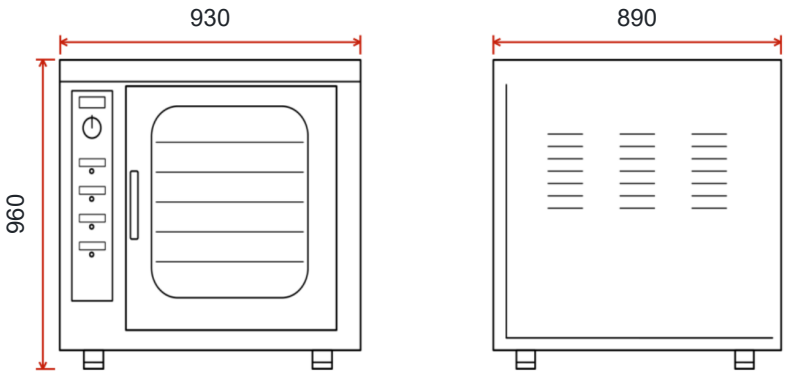
PRESTACIONES

Capacidad	5 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Puertas	Vidrio templado con visor
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección con ventilador interno

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	0,6 kW
Calor	Gas (GLP / gas natural)
Dim. interiores	700 × 500 × 500 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 950 mm
Rack	465 × 600 × 498 mm
Paso del rack	90 mm
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	960 mm

HGA-8

Horno de Convección a Gas



Reúne la producción de panes y pastelería en **tandas de 8 bandejas**, con **calentamiento a gas y circulación forzada de aire**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

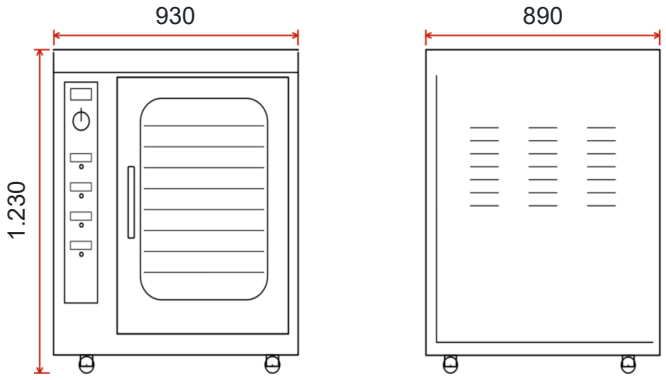
PRESTACIONES

Capacidad	8 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Puertas	Vidrio templado con visor
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección forzada con ventilador interno

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	0,8 kW
Calor	Gas (GLP / gas natural)
Dim. interiores	700 × 500 × 775 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.200 mm
Rack	465 × 600 × 768 mm
Paso del rack	90 mm
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.230 mm

HGA-12

Horno de Convección a Gas



Reúne la producción de panes y pastelería en **tandas de 12 bandejas**, con **calentamiento a gas y circulación forzada de aire**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

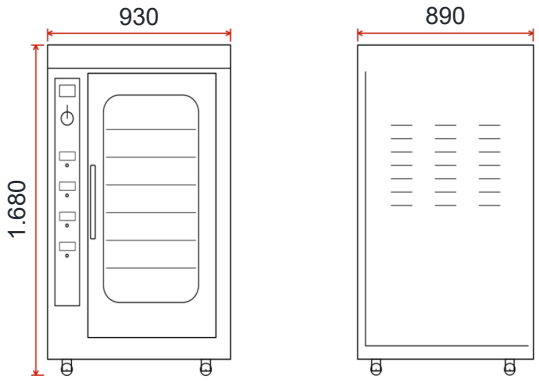
PRESTACIONES

Capacidad	12 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Puertas	Vidrio templado
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección forzada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	1,1 kW
Calor	Gas (GLP / gas natural)
Dim. interiores	700 × 500 × 1.225 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.880 mm
Rack	465 × 600 × 1.218 mm
Paso del rack	95 mm
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.680 mm

HEB-4F

Horno de Convección Eléctrico



Hornea panificados y repostería en **cuatro parrillas**, con **convección de dos ventiladores** para distribuir el aire caliente entre los niveles. Su frente de **59,5 cm** permite integrarlo en cafeterías y pequeños obradores que necesitan aprovechar la mesada.

El **control de 50 a 300 °C** y el **temporizador de hasta 120 minutos, con corte y aviso acústico**, ayudan a organizar cada tanda. La puerta de doble vidrio templado y la luz interior permiten seguir la cocción sin abrir el horno.

Consultar precio

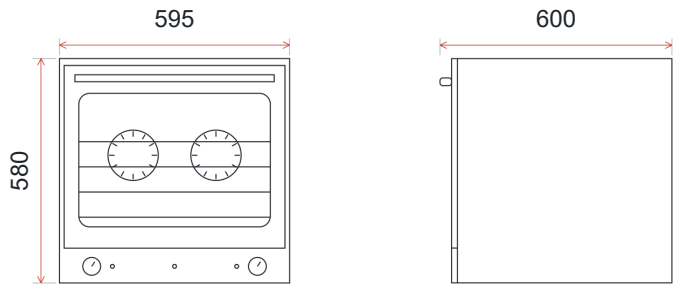
PRESTACIONES

Capacidad	4 parrillas
Sistema	Convección eléctrica
Ventiladores	2 interiores
Temperatura	50 a 300 °C
Control	Termostático
Temporizador	0 a 120 minutos
Fin de ciclo	Corte automático · aviso acústico
Iluminación	Interior
Ambiente	<45 °C · <85 % HR

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	2,6 kW
Carcasa	Acero inoxidable SS201
Puerta	Doble vidrio templado
Parrillas	436 × 315 × 8 mm
Cámara	455 × 365 × 345 mm
Separación	10 cm de paredes u obstáculos
Peso neto	39 kg
Dim. embalaje	700 × 700 × 690 mm

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	595 mm
Fondo	600 mm
Alto	580 mm

HEB-8F

Horno de Convección Eléctrico



Lleva el formato de **cuatro bandejas de 600 × 400 mm** a un horno eléctrico de mesada, para organizar tandas de panadería, pastelería y preparaciones de cocina. La **convección hace circular el aire caliente** por la cámara y la puerta con visor permite seguir el proceso sin abrir en cada comprobación.

El formato horizontal reúne los cuatro niveles en un puesto de trabajo; las guías y la cámara abierta se muestran en las fotografías de detalle para evaluar la carga y el acceso al limpiar.

Consultar precio

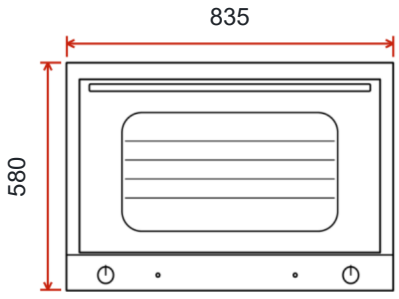
PRESTACIONES

Capacidad	4 bandejas
Dim. bandejas	600 × 400 × 5 mm
Sistema	Convección eléctrica

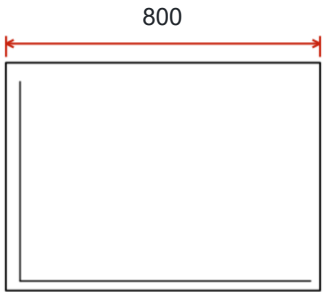
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	6,4 + 1,2 kW
Dim. interiores	700 × 360 × 440 mm
Peso neto	56 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	835 mm
Fondo	800 mm
Alto	580 mm

HEO-07

Horno de Convección Eléctrico



Prepará **hasta cuatro bandejas por tanda** en un horno de convección de **3,7 kW**, pensado para integrar panificados, pastelería y preparaciones saladas en un puesto compacto. La circulación de aire caliente se combina con la **resistencia superior** de la configuración contratada para ampliar las posibilidades de terminación.

La cámara de **450 × 375 × 340 mm** y las bandejas de **436 × 315 × 10 mm** permiten planificar el tamaño de las piezas y la carga antes de cada horneada. Su formato de sobremesa facilita incorporarlo a cafeterías, pequeños obradores y cocinas gastronómicas.

Consultar precio

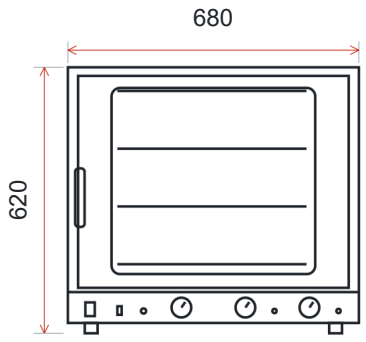
PRESTACIONES

Capacidad	4 bandejas
Dim. interiores	450 × 375 × 340 mm
Sistema	Convección eléctrica
Calor adicional	Resistencia superior
Dim. bandejas	436 × 315 × 10 mm

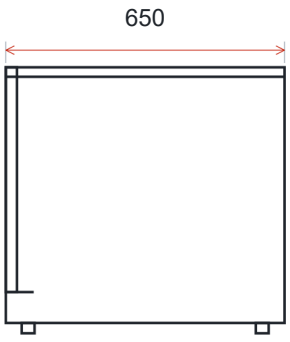
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	3,7 kW

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	680 mm
Fondo	650 mm
Alto	620 mm

HEO-08

Horno de Convección Eléctrico



Organiza el horneado con **cuatro bandejas de 600 × 400 mm** y **convección eléctrica de 6,8 kW**. El rango de **50 a 300 °C** y el **temporizador de hasta 60 minutos** permiten ajustar temperatura y duración al proceso de cada receta.

La **humidificación por rociado** amplía las posibilidades de trabajo en preparaciones que requieren aporte de humedad. La cámara de **650 × 405 × 420 mm** ayuda a planificar la carga; el formato de sobremesa reúne esta capacidad en un frente de **88 cm**, para integrar una estación de horneado en el obrador o la cocina.

Consultar precio

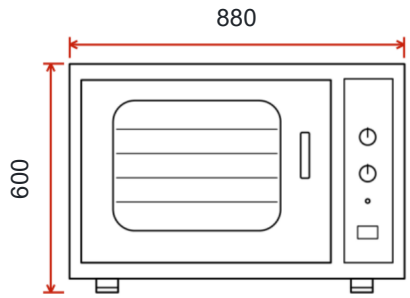
PRESTACIONES

Capacidad	4 bandejas
Dim. interiores	650 × 405 × 420 mm
Temperatura	50–300 °C
Sistema	Convección eléctrica
Temporizador	Hasta 60 min
Humidificación	Por rociado

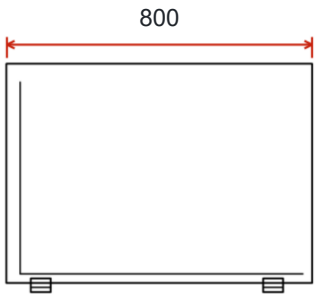
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	6,8 kW
Material	Inox. SS201 de 0,8 mm y vidrio
Dim. bandejas	600 × 400 mm
Peso neto	65 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	880 mm
Fondo	800 mm
Alto	600 mm

HGO-11

Horno a Gas de Una Cámara



Incorpora una estación de horneado a gas con **una cámara para una bandeja**. Su frente de **81 cm** permite dedicar un puesto a las tandas de tu cocina, panadería o pizzería; la **puerta con visor** ayuda a seguir la cocción sin abrir en cada comprobación.

Los mandos laterales dejan accesible el frente de carga. El gabinete de **81 × 89 × 65 cm** permite prever la ubicación y la maniobra de las bandejas; su peso neto de **48 kg** ayuda a dimensionar el apoyo y la manipulación del equipo.

Consultar precio

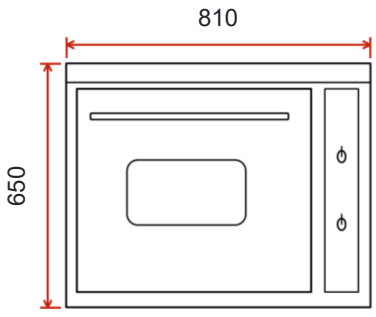
PRESTACIONES

Cámaras	1
Capacidad	1 bandeja
Calentamiento	Gas

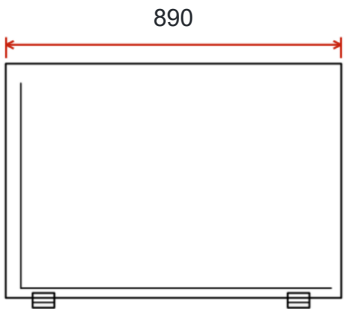
CARACTERÍSTICAS

Alim. auxiliar	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	0,05 kW
Dim. embalaje	850 × 950 × 680 mm
Peso neto	48 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	810 mm
Fondo	890 mm
Alto	650 mm

HGO-26

Horno a Gas de Dos Cámaras



Distribuye el horneado entre **dos cámaras**, con capacidad total para **seis bandejas**. La disposición en dos pisos permite organizar cargas separadas dentro de una misma estación a gas, para panaderías, pastelerías y cocinas que necesitan ordenar sus tandas.

Las puertas con visor permiten observar las preparaciones. El gabinete de **176 × 89 × 143 cm** reúne la capacidad en un frente de trabajo definido; la alimentación eléctrica auxiliar es de **220 V · 50 Hz**. El **soporte se solicita por separado**, para preverlo al preparar la instalación.

Consultar precio

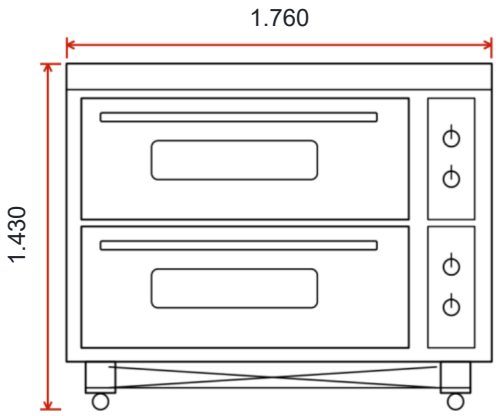
PRESTACIONES

Cámaras	2
Capacidad total	6 bandejas
Calentamiento	Gas

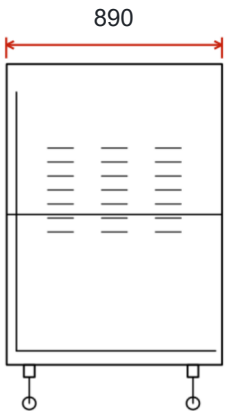
CARACTERÍSTICAS

Alim. auxiliar	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	0,1 kW
Soporte	Se solicita por separado
Dim. embalaje	1.800 × 950 × 1.750 mm
Peso neto	310 kg

DIMENSIONES



FRENTE

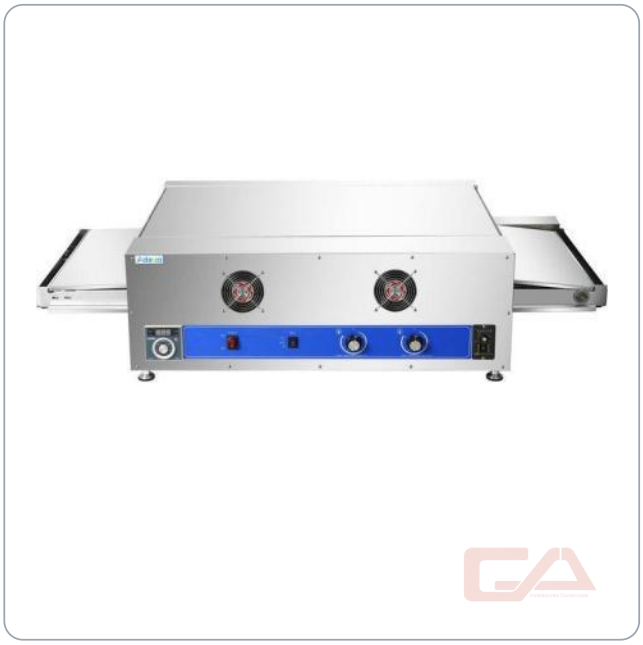


LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.760 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.430 mm

HEP-18

Horno Eléctrico para Pizza con Banda



Organiza la entrada y salida de las pizzas mediante **una banda transportadora**, en una estación dedicada al horneado. La superficie de trabajo de **500 × 1.450 mm** permite evaluar el ancho disponible para las piezas y el recorrido del producto, sin confundir esta medida con una capacidad de producción por hora.

El calentamiento eléctrico aporta **10,3 kW** y la alimentación documentada por el proveedor es de 380 V. Sus **156 cm de frente y 75 cm de fondo** ayudan a planificar el espacio de la estación, considerando también el acceso para cargar y retirar las preparaciones. Una alternativa para integrar el transporte de las piezas al proceso de cocción de tu pizzería.

Consultar precio

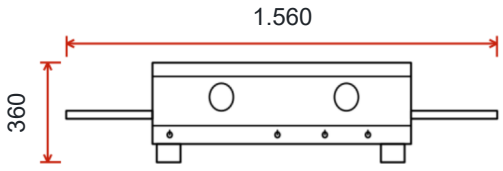
PRESTACIONES

Sistema	Banda transportadora
Calentamiento	Eléctrico
Superficie de trabajo	500 × 1.450 mm

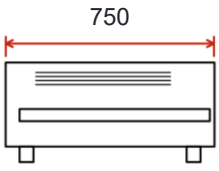
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V
Potencia	10,3 kW
Peso	96 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.560 mm
Fondo	750 mm
Alto	360 mm

HGP-18

Horno a Gas para Pizza con Banda



Integra **calentamiento a gas y banda transportadora** en un puesto dedicado a la preparación de pizzas. La superficie de trabajo de **500 × 1.450 mm** define el espacio disponible para disponer las piezas durante su recorrido, mientras la banda permite organizar su entrada y retirada en la estación.

El equipo mide **156 cm de frente, 79,2 cm de fondo y 50 cm de alto**, según la configuración del pedido original. Estas medidas ayudan a ubicarlo y reservar los espacios de carga y descarga. Una opción para pizzerías que buscan incorporar el transporte del producto al horneado y elegir el tamaño del puesto según sus preparaciones.

Consultar precio

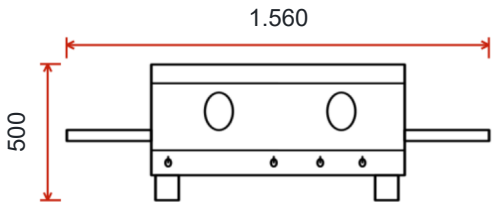
PRESTACIONES

Sistema	Banda transportadora
Calentamiento	Gas
Pot. térmica	15 kW
Superficie de trabajo	500 × 1.450 mm

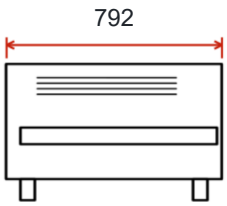
CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,1 kW
Peso	96 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.560 mm
Fondo	792 mm
Alto	500 mm

CMFO-A18

Horno de Cocción Rápida



Agilizá la preparación de **sándwiches, pizzas y snacks a pedido** combinando microondas, convección y chorros verticales de aire caliente en una cámara de **18 litros**. El panel táctil permite guardar **hasta 1.024 recetas**, con **15 etapas de cocción** y diez niveles de aire para organizar procesos repetibles durante el servicio.

La regulación de **50 a 280 °C**, la cámara inoxidable AISI 304 y el puerto USB completan una configuración pensada para cafeterías, tiendas de conveniencia y locales de comida rápida. Incluye pala, bandeja redonda y placa con recubrimiento nanocerámico.

Consultar precio

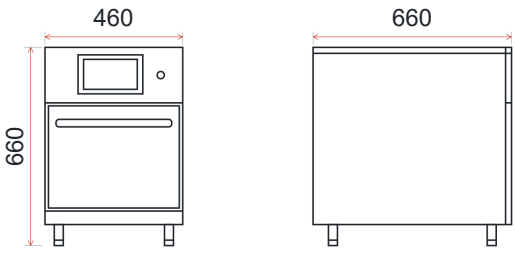
PRESTACIONES

Capacidad	18 L nominales
Sistema	Microondas · convección · aire dirigido
Control	Panel táctil Android
Programas	Hasta 1.024 recetas
Etapas	15 por cocción
Velocidad de aire	10 niveles
Temperatura	50 a 280 °C
Temporizador	Integrado
Pot. microondas	1.500 W
Pot. calentamiento	3.000 W

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz · 1 fase
Potencia nominal	4.600 W
Materiales	Cuerpo AISI 430 · cámara AISI 304
Puerta	Sólida · abatible
Puerto	USB
Dim. cámara	318 × 320 × 185 mm
Pala incluida	290 × 270 mm
Bandeja incluida	Ø 257 mm
Placa incluida	343 × 311 × 25 mm · recubrimiento nanocerámico
Peso neto / bruto	55 / 65 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	460 mm
Fondo	660 mm
Alto	660 mm

EM025FJT-S0SA

Microondas Profesional



Dedica una estación al **calentamiento de porciones y preparaciones** durante el servicio, con un microondas de **1.000 W de potencia de salida**. El panel digital con botones concentra la selección del calentamiento en el frente del equipo.

Su cámara interior de **327 × 246 × 200 mm** permite comprobar el espacio disponible para los recipientes que utilizas, una referencia más útil que elegir solamente por las medidas exteriores. Con **51,1 cm de frente y 43,2 cm de fondo**, es posible planificar su ubicación junto al puesto de preparación. La potencia de entrada es de 1.500 W: corresponde al consumo nominal indicado por el proveedor y se distingue de la potencia de microondas entregada.

Consultar precio

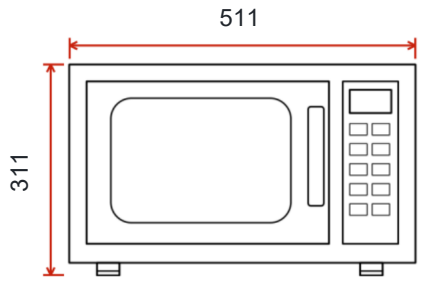
PRESTACIONES

Controles	Panel digital con botones

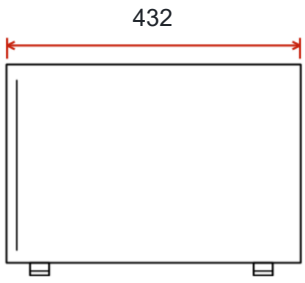
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. entrada	1.500 W
Pot. salida	1.000 W
Dim. cámara	327 × 246 × 200 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	511 mm
Fondo	432 mm
Alto	311 mm

HSD-3

Freidora a Gas



Organiza el servicio de frituras con **dos canastos en una misma cuba** y una capacidad de aceite de **18,5 a 23 L**. Su frente de **39,5 cm** facilita integrarla en una línea de cocción donde cada puesto debe aprovechar el espacio.

Los **3 quemadores**, con una potencia conjunta de **90.000 BTU/h**, y la **válvula Robertshaw** permiten regular la cocción entre **93 y 205 °C**. Los canastos cromados ayudan a organizar las tandas y los tiempos de retirada; las patas inoxidables regulables permiten nivelar el equipo en su lugar de trabajo.

Consultar precio

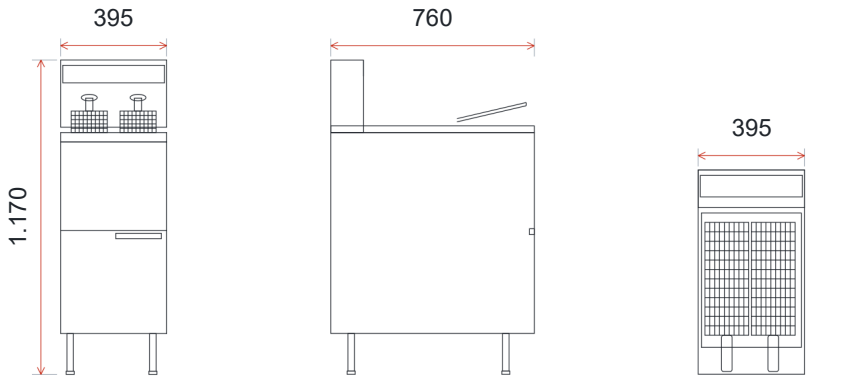
PRESTACIONES

Aceite	18,5 a 23 L
Potencia	90.000 BTU/h
Quemadores	3 × 30.000 BTU/h
Temperatura	93 a 205 °C
Control	Válvula Robertshaw
Canastos	2 · cromados

CARACTERÍSTICAS

Gas	GN o GLP (según versión)
Material	Acero inoxidable
Piloto	Acero inoxidable
Patas	Inox · regulables · 6 pulgadas
Respaldo	Desmontable
Opcional	Ruedas
Peso neto / bruto	57 / 66 kg
Dim. embalaje	460 × 830 × 830 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	395 mm
Fondo	760 mm
Alto	1.170 mm

HSD-4

Freidora a Gas



Organiza el servicio de frituras con **dos canastos en una misma cuba** y una capacidad de aceite de **21,4 a 25 L**. Su frente de **39,5 cm** facilita integrarla en una línea de cocción donde cada puesto debe aprovechar el espacio.

Los **4 quemadores**, con una potencia conjunta de **120.000 BTU/h**, y la **válvula Robertshaw** permiten regular la cocción entre **93 y 205 °C**. Los canastos cromados ayudan a organizar las tandas y los tiempos de retirada; las patas inoxidables regulables permiten nivelar el equipo en su lugar de trabajo.

Consultar precio

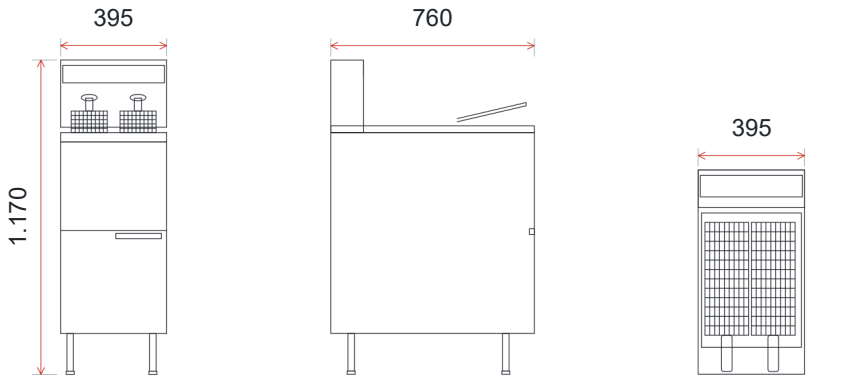
PRESTACIONES

Aceite	21,4 a 25 L
Potencia	120.000 BTU/h
Quemadores	4 × 30.000 BTU/h
Temperatura	93 a 205 °C
Control	Válvula Robertshaw
Canastos	2 · cromados

CARACTERÍSTICAS

Gas	GN o GLP (según versión)
Material	Acero inoxidable
Piloto	Acero inoxidable
Patas	Inox · regulables · 6 pulgadas
Respaldo	Desmontable
Opcional	Ruedas
Peso neto / bruto	64 / 74 kg
Dim. embalaje	460 × 830 × 830 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	395 mm
Fondo	760 mm
Alto	1.170 mm

HSD-5

Freidora a Gas



Organiza el servicio de frituras con **dos canastos en una misma cuba** y una capacidad de aceite de **31 a 37 L**. Su frente de **53 cm** ofrece una estación de fritura de mayor capacidad para preparar varias porciones durante el servicio.

Los **5 quemadores**, con una potencia conjunta de **150.000 BTU/h**, y la **válvula Robertshaw** permiten regular la cocción entre **93 y 205 °C**. Los canastos cromados ayudan a organizar las tandas y los tiempos de retirada; las patas inoxidables regulables permiten nivelar el equipo en su lugar de trabajo.

Consultar precio

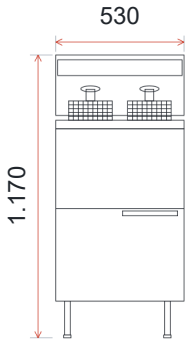
PRESTACIONES

Aceite	31 a 37 L
Potencia	150.000 BTU/h
Quemadores	5 × 30.000 BTU/h
Temperatura	93 a 205 °C
Control	Válvula Robertshaw
Canastos	2 · cromados

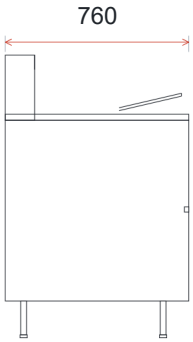
CARACTERÍSTICAS

Gas	GN o GLP (según versión)
Material	Acero inoxidable
Piloto	Acero inoxidable
Patas	Inox · regulables · 6 pulgadas
Respaldo	Desmontable
Opcional	Ruedas
Peso neto / bruto	75 / 93 kg
Dim. embalaje	570 × 830 × 830 mm

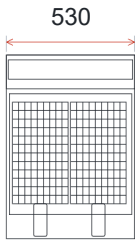
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	530 mm
Fondo	760 mm
Alto	1.170 mm

HGF-71

Freidora a Gas



Incorpora **una cuba de 6 litros con su canasto** para dedicar un puesto a papas, empanados y otras frituras del menú. El formato de sobremesa permite ubicar la fritura sobre la línea de trabajo, sin incorporar una freidora de piso.

Este modelo trabaja a gas y ocupa **29 cm de frente**, una medida útil cuando necesitas reservar espacio para otras preparaciones en la misma mesada. La capacidad indicada es nominal y corresponde a su única cuba. Una configuración sencilla de elegir por el tipo de fritura, el recipiente de trabajo y el lugar disponible en la cocina.

Consultar precio

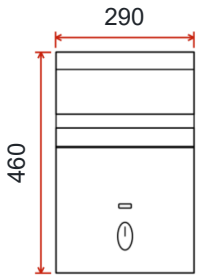
PRESTACIONES

Capacidad	6 L
Cubas	1
Canastos	1

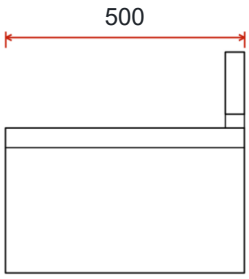
CARACTERÍSTICAS

Peso neto	10,8 kg
Cuerpo	Acero inoxidable SS201
Gas	GLP o gas natural (versiones)

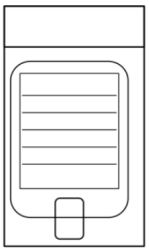
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	290 mm
Fondo	500 mm
Alto	460 mm

HGF-72

Freidora a Gas



Distribuye las preparaciones entre **dos cubas de 6 litros, cada una con su canasto**, para organizar las tandas en recipientes separados dentro de la misma estación. Este equipo a gas reúne ambos puestos de fritura en **57 cm de frente**, con un formato de sobremesa que se incorpora a la línea de preparación.

Es posible repartir el trabajo de papas, empanados u otras frituras según las necesidades del menú. La capacidad indicada corresponde a cada cuba. Una alternativa para quien busca dos recipientes de trabajo en un solo equipo, sin pasar al formato de una freidora de piso.

Consultar precio

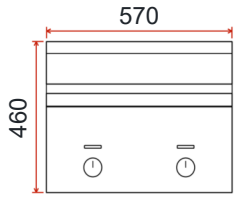
PRESTACIONES

Capacidad	6 L + 6 L
Cubas	2
Canastos	2

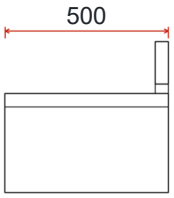
CARACTERÍSTICAS

Peso neto	14,8 kg
Cuerpo	Acero inoxidable

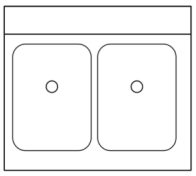
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	570 mm
Fondo	500 mm
Alto	460 mm

HGF-181C

Freidora a Gas con Gabinete



Organiza la fritura con **una cuba de 18 L y un canasto**, con **12 L de aceite de trabajo por cuba**. La cuba única concentra la fritura en un puesto de 34,5 cm de frente. La regulación de **60 a 200 °C** permite ajustar el calentamiento a la preparación.

El gabinete y los canastos inoxidables, junto con el **grifo de vaciado**, facilitan las tareas de limpieza. El equipo incorpora termostato de seguridad con rearme manual y alimentación auxiliar por pilas. La versión para GLP o gas natural debe seleccionarse de acuerdo con la instalación.

Consultar precio

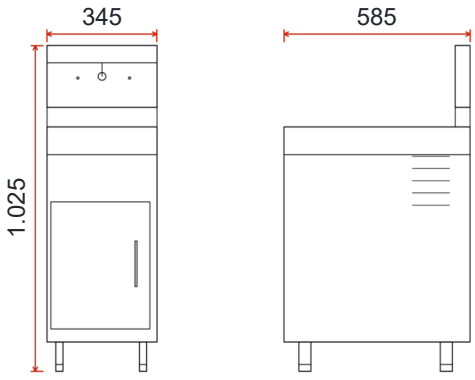
PRESTACIONES

Capacidad por cuba	18 L
Cubas	1
Aceite por cuba	12 L
Temperatura	60–200 °C
Pot. por quemador	6,3 kW
Encendido	Electrónico
Corte automático	Sí
Regulación	Termostato automático

CARACTERÍSTICAS

Gas	GLP o gas natural · versiones
Presión GLP	2,8–3,0 kPa
Alim. auxiliar	2 pilas de 1,5 V
Canastos	1
Material	Gabinete y canastos inoxidables
Válvulas	1
Seguridad	Termostato límite; rearme manual
Desagüe	Grifo de vaciado de aceite
Peso neto	25 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	345 mm
Fondo	585 mm
Alto	1.025 mm

HGF-182C

Freidora a Gas con Gabinete



Organiza la fritura con **dos cubas de 18 L y dos canastos**, con **12 L de aceite de trabajo por cuba**. Las dos cubas permiten separar preparaciones y organizar tandas en paralelo. La regulación de **60 a 200 °C** permite ajustar el calentamiento a la preparación.

El gabinete y los canastos inoxidables, junto con el **grifo de vaciado**, facilitan las tareas de limpieza. El equipo incorpora termostato de seguridad con rearme manual y alimentación auxiliar por pilas. La versión para GLP o gas natural debe seleccionarse de acuerdo con la instalación.

Consultar precio

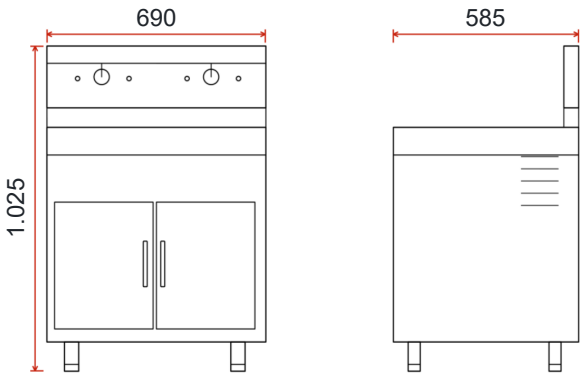
PRESTACIONES

Capacidad por cuba	18 L
Cubas	2
Aceite por cuba	12 L
Temperatura	60–200 °C
Pot. por quemador	6,3 kW
Encendido	Electrónico
Corte automático	Sí
Regulación	Termostato automático

CARACTERÍSTICAS

Gas	GLP o gas natural · versiones
Presión GLP	2,8–3,0 kPa
Alim. auxiliar	2 pilas de 1,5 V
Canastos	2
Material	Gabinete y canastos inoxidables
Válvulas	2
Seguridad	Termostato límite; rearme manual
Desagüe	Grifo de vaciado de aceite
Peso neto	50 kg

DIMENSIONES



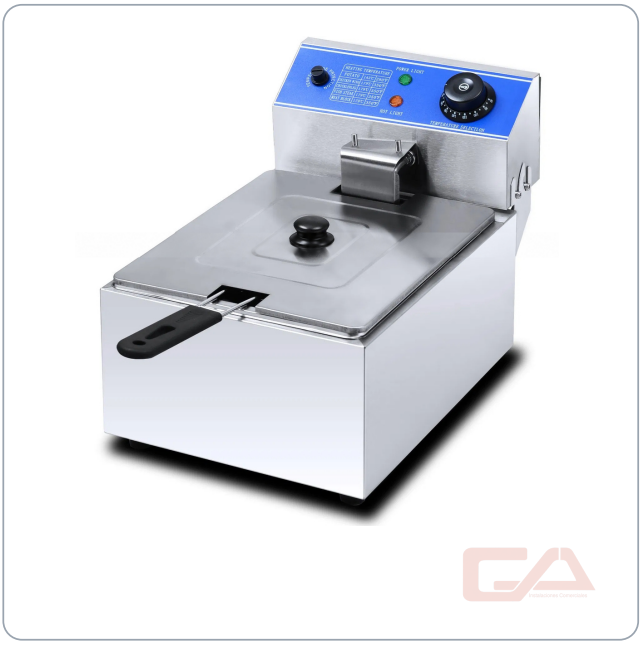
FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	690 mm
Fondo	585 mm
Alto	1.025 mm

HEF-81A

Freidora Eléctrica



Organiza las frituras de tu carta en un puesto de sobremesa con **una cuba de 6 L, un canasto y 2,5 kW de calentamiento eléctrico**. Su frente de **27,5 cm** ayuda a incorporar una estación dedicada en la mesa de trabajo, para escalonar las tandas del servicio.

La **resistencia extraíble** facilita el acceso para limpiar y el filtro inferior recoge residuos. El canasto cromado con **mango aislado y apoyo trasero** permite manipular la carga y dejarla escurrir sobre la cuba. El equipo incorpora **protección contra sobretemperatura**.

Consultar precio

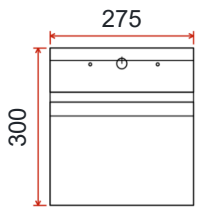
PRESTACIONES

Capacidad	6 L
Cubas	1
Canastos	1
Calentamiento	Resistencia eléctrica extraíble
Seguridad	Protección contra sobretemperatura

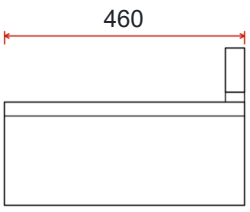
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,5 kW
Material	Inox. SS201
Canasto	Cromado; mango aislado
Filtro	Residuos en fondo de cuba
Soporte	Barra trasera inoxidable
Base	Antideslizante
Dim. embalaje	460 × 295 × 305 mm
Peso	4.5 kg

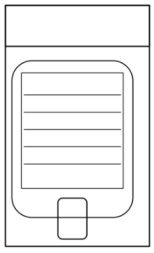
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	275 mm
Fondo	460 mm
Alto	300 mm

HEF-82A

Freidora Eléctrica



Distribuye las preparaciones entre **dos cubas de 6 litros**, cada una con su canasto, para organizar distintos productos en recipientes separados. La configuración doble permite reservar cada cuba a una tarea del menú, sin reunir todo el trabajo en un único baño de aceite.

El equipo aporta **2,5 kW por cuba** y ocupa **55 cm de frente**, en un formato de sobremesa que es posible integrar a la estación de fritura. El proveedor identifica esta versión con protección contra sobretemperatura. Una alternativa para locales que necesitan repartir las tandas entre dos recipientes y elegir su organización según las preparaciones del servicio.

Consultar precio

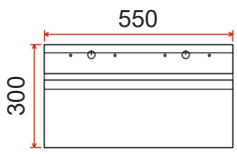
PRESTACIONES

Capacidad	6 L+6 L

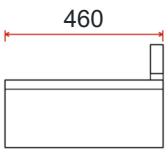
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,5 + 2,5 kW
Peso	9 kg
Dim. embalaje	570 × 455 × 315 mm
Seguridad	Protección contra sobretemperatura

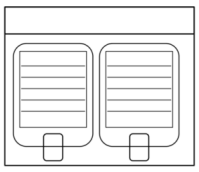
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	550 mm
Fondo	460 mm
Alto	300 mm

HEF-161C

Freidora Eléctrica con Gabinete



Organiza la fritura con **16 L** y **un termostato**, regulables de **50 a 200 °C**. La cuba única reúne la producción en un puesto compacto de pie.

El canasto permite cargar y retirar la tanda; los **5 kW** de potencia y la alimentación de **220–240 V** se deben prever al organizar el puesto.

Consultar precio

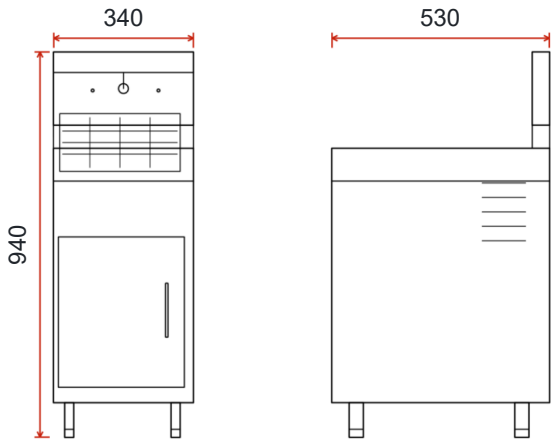
PRESTACIONES

Capacidad	16 L
Temperatura	50–200 °C
Termostatos	1
Cubas	1

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V
Potencia	5 kW
Material	Inox.
Canastos	1
Peso neto	20,6 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	340 mm
Fondo	530 mm
Alto	940 mm

HEF-162C

Freidora Eléctrica con Gabinete



Organiza la fritura con **dos cubas de 16 L** y **dos termostatos independientes**, regulables de **50 a 200 °C**. Las dos cubas permiten separar preparaciones y ajustar la temperatura de cada una según el producto.

Cada cuba dispone de **5 kW y su propio canasto**, para organizar dos tandas en el mismo equipo. La alimentación de **220–240 V** y la potencia total deben contemplarse en la instalación.

Consultar precio

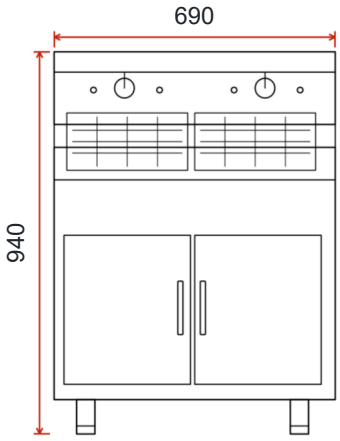
PRESTACIONES

Cubas	2
Capacidad	16 L × 2
Temperatura	50–200 °C
Termostatos	2

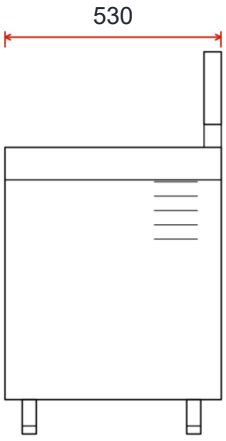
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V
Potencia	5 kW × 2
Canastos	2
Peso neto	33,5 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	690 mm
Fondo	530 mm
Alto	940 mm

HEF-871D1

Freidora Eléctrica Digital



Reúne **una cuba de 28 litros y dos canastos** en una estación eléctrica de piso con control digital. Los dos canastos permiten distribuir las tandas dentro de un mismo recipiente de aceite, una diferencia importante frente a los equipos que separan la capacidad en dos cubas.

El panel digital concentra el manejo del equipo y el **frente de 40 cm** ayuda a planificar su lugar en la línea de cocción. El fabricante ofrece distintas configuraciones de tensión y potencia para este modelo. Su elección comercial parte del volumen del recipiente, del número de canastos y de la organización que necesitas para las frituras del menú.

Consultar precio

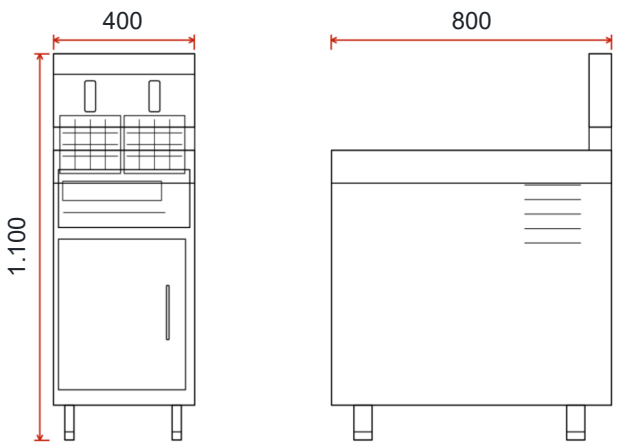
PRESTACIONES

Cubas	1
Regulación	Panel digital
Aceite	28 L
Canastos	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V o 380 V (versiones)
Potencia	9 / 12 / 18 kW (opciones)

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.100 mm

HEF-871D2

Freidora Eléctrica Digital



Distribuye las frituras entre **dos cubas de 14 litros**, con un canasto para cada recipiente y una capacidad nominal total de 28 litros. La separación permite organizar distintos productos en baños de aceite independientes, en lugar de concentrar toda la capacidad en una sola cuba.

El **panel digital** reúne el manejo de esta estación eléctrica de piso. Con **40 cm de frente**, el equipo puede evaluarse junto a los demás puestos de la línea de cocción. Una configuración para cocinas que necesitan dividir las tandas entre dos recipientes; el fabricante ofrece diferentes opciones de tensión y potencia para el modelo.

Consultar precio

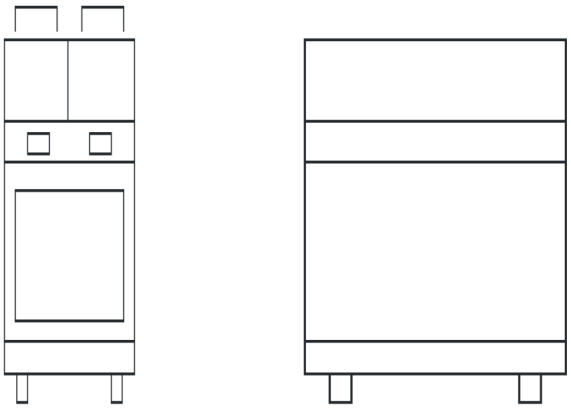
PRESTACIONES

Cubas	2
Regulación	Panel digital
Aceite	14 L + 14 L
Canastos	2
Cap. total	28 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V o 380 V (versiones)
Potencia	9 / 12 / 18 kW (opciones)

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.100 mm

MDXZ-16

Freidora Eléctrica a Presión



Incorpora la **fritura a presión en un equipo de sobremesa**, con **cuba nominal de 16 L** y **3 kW de calentamiento eléctrico**. Su formato de **35 × 40 cm** permite prever un puesto para tandas de pollo y otras preparaciones compatibles con este sistema, sin añadir un gabinete de piso.

El **termostato y el temporizador** permiten organizar el ciclo de cocción. La temperatura máxima documentada es de **200 °C** y el peso neto es de 18 kg. La capacidad de la cuba no equivale al nivel de aceite ni al peso de alimentos por tanda: la carga y la apertura deben seguir el manual de la versión suministrada.

Consultar precio

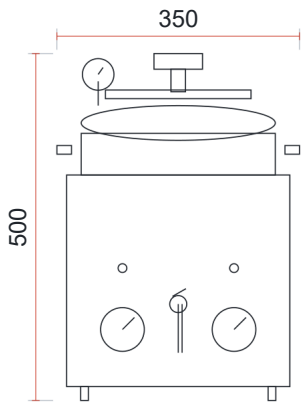
PRESTACIONES

Capacidad nominal	16 L
Temp. máxima	200 °C
Sistema	Fritura a presión
Calentamiento	Eléctrico
Control	Termostato y temporizador

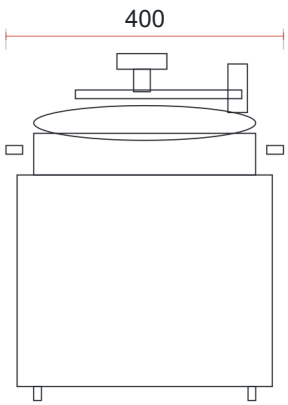
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	3 kW
Formato	Sobremesa
Dim. embalaje	430 × 500 × 540 mm
Peso neto	18 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	350 mm
Fondo	400 mm
Alto	500 mm

MDXZ-24A

Freidora a Presión

Organiza la preparación de pollo frito y otras elaboraciones compatibles en una freidora eléctrica a presión de 24 litros. El sistema de cocción cerrado reúne la carga en un canasto dentro de una estación de piso dedicada.

Dispone de 14,2 kW de potencia eléctrica y alimentación de 220 V. Su formato de 460 × 960 × 1.230 mm permite planificar la ubicación del equipo dentro de la línea de trabajo.



Consultar precio

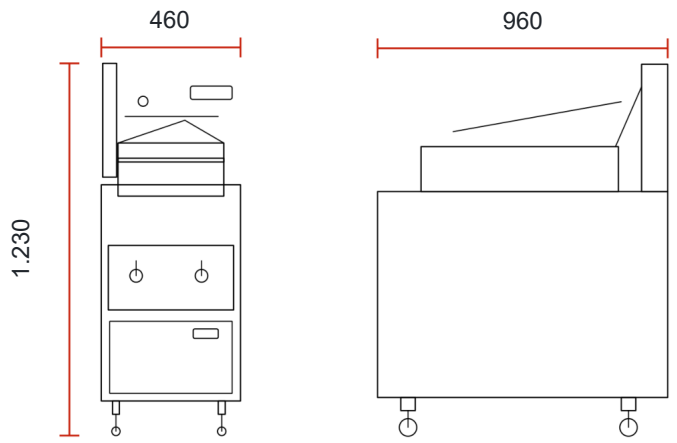
PRESTACIONES

Temperatura	50 °C - 200 °C
Canastos	1
Aceite	24 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. eléctrica	14,2 kW
Tapa	Hermética a presión, cierre de seguridad
Dim. embalaje	1.030 × 510 × 1.300 mm
Seguridad	válvula de alivio + bloqueo de tapa
Estructura	Inox. industrial
Cuba	Inox. alimentario

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	460 mm
Fondo	960 mm
Alto	1.230 mm

MDXZ-25A

Freidora a Presión



Reúne la fritura por tandas en un equipo a gas a presión con capacidad de 25 L. La presión de trabajo de 0,08 MPa identifica este sistema de cocción cerrado, con un formato de piso de 460 × 960 × 1.230 mm para integrar una estación dedicada.

Una propuesta para cocinas y locales de comidas que necesitan organizar la carga, la elaboración y la salida al servicio en un mismo puesto. La instalación se configura para el tipo de gas elegido, según las indicaciones del equipo.

Consultar precio

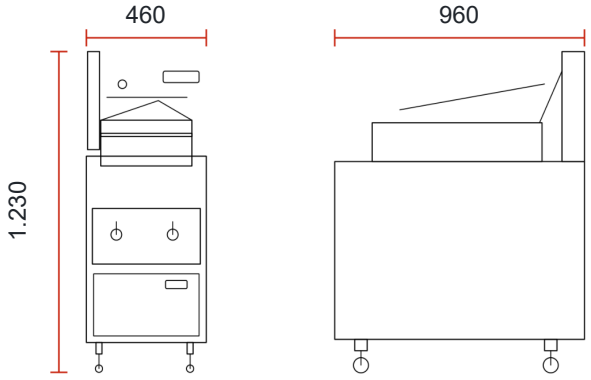
PRESTACIONES

Temperatura	90 °C - 200 °C
Sistema de gas	GLP
Funcionamiento	Gas
Regulación	Panel mecánico
Canastos	1
Aceite	25 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Tapa	Sistema de cierre hermético de alta presión
Dim. embalaje	1.030 × 510 × 1.300 mm
Gas	GLP o gas natural (versiones de fábrica)
Presión de trabajo	0,08 MPa
Estructura	Inox. industrial
Cuba	Inox. alimentario
Seguridad	Bloqueo de tapa por presión

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	460 mm
Fondo	960 mm
Alto	1.230 mm

HSD-PG-24

Plancha a Gas



Organiza la cocción de hamburguesas, carnes y vegetales sobre una **plancha lisa con 2 quemadores y mandos independientes**. Es posible distribuir las preparaciones por zonas y ajustar cada mando según el trabajo de la cocina. La **placa de 3/4 de pulgada** y los quemadores en U favorecen la distribución del calor sobre la superficie.

La **bandeja extraíble de acero inoxidable** recoge los residuos y facilita la limpieza entre servicios. Las patas regulables ayudan a nivelar el equipo en su ubicación de trabajo.

Consultar precio

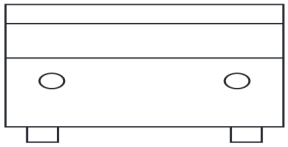
PRESTACIONES

Quemadores	2
Quemadores tipo	En U
Pot. por quemador	30.000 BTU/h
Pot. térmica total	60.000 BTU/h
Mandos	2
Superficie	Lisa

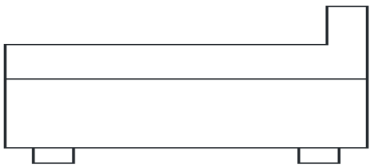
CARACTERÍSTICAS

Espesor de placa	3/4 pulg.
Peso neto / bruto	90 / 110 kg
Dim. embalaje	670 × 855 × 455 mm
Bandeja de residuos	Inoxidable; extraíble, bordes redondeados
Patas	Inoxidable; regulables, 6 pulg.
Piloto	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	610 mm
Fondo	795 mm
Alto	396 mm

HSD-PG-36

Plancha a Gas



Organiza la cocción de hamburguesas, carnes y vegetales sobre una **plancha lisa con 3 quemadores y mandos independientes**. Es posible distribuir las preparaciones por zonas y ajustar cada mando según el trabajo de la cocina. La **placa de 3/4 de pulgada** y los quemadores en U favorecen la distribución del calor sobre la superficie.

La **bandeja extraíble de acero inoxidable** recoge los residuos y facilita la limpieza entre servicios. Las patas regulables ayudan a nivelar el equipo en su ubicación de trabajo.

Consultar precio

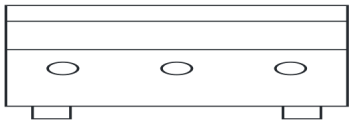
PRESTACIONES

Quemadores	3
Quemadores tipo	En U
Pot. por quemador	30.000 BTU/h
Pot. térmica total	90.000 BTU/h
Mandos	3
Superficie	Lisa

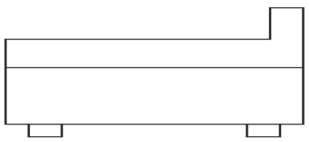
CARACTERÍSTICAS

Espesor de placa	3/4 pulg.
Peso neto / bruto	125 / 151 kg
Dim. embalaje	975 × 855 × 455 mm
Bandeja de residuos	Inoxidable; extraíble, bordes redondeados
Patas	Inoxidable; regulables, 6 pulg.
Piloto	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	915 mm
Fondo	795 mm
Alto	396 mm

HSD-PG-48

Plancha a Gas



Organiza la cocción de hamburguesas, carnes y vegetales sobre una **plancha lisa con 4 quemadores y mandos independientes**. Es posible distribuir las preparaciones por zonas y ajustar cada mando según el trabajo de la cocina. La **placa de 3/4 de pulgada** y los quemadores en U favorecen la distribución del calor sobre la superficie.

La **bandeja extraíble de acero inoxidable** recoge los residuos y facilita la limpieza entre servicios. Las patas regulables ayudan a nivelar el equipo en su ubicación de trabajo.

Consultar precio

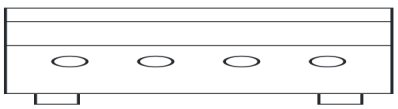
PRESTACIONES

Quemadores	4
Quemadores tipo	En U
Pot. por quemador	30.000 BTU/h
Pot. térmica total	120.000 BTU/h
Mandos	4
Superficie	Lisa

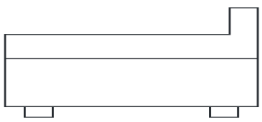
CARACTERÍSTICAS

Espesor de placa	3/4 pulg.
Peso neto / bruto	160 / 190 kg
Dim. embalaje	1.280 × 855 × 455 mm
Bandeja de residuos	Inoxidable; extraíble, bordes redondeados
Patas	Inoxidable; regulables, 6 pulg.
Piloto	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.220 mm
Fondo	795 mm
Alto	396 mm

HGG-718

Plancha a Gas



Incorpora una **superficie lisa de cocción** para preparar carnes, hamburguesas y acompañamientos sobre la misma placa, distribuyendo los alimentos según el trabajo del menú. El calentamiento a gas y los **dos mandos frontales** reúnen la cocción y su regulación en un equipo de sobremesa de **55 cm de frente**.

Este formato permite reservar un puesto específico para las preparaciones a la plancha, junto a otras tareas de la línea de cocina. La elección se apoya en el tipo de superficie, la alimentación a gas y el ancho disponible para incorporar el equipo a tu mesada.

Consultar precio

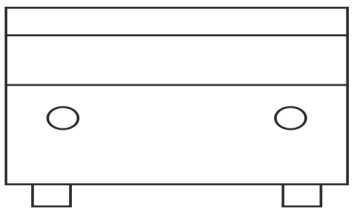
PRESTACIONES

Mandos	2
Superficie de cocción	Lisa

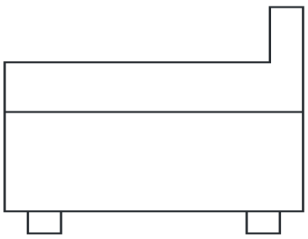
CARACTERÍSTICAS

Peso neto	30 kg
Dim. embalaje	615 × 555 × 445 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	550 mm
Fondo	480 mm
Alto	420 mm

HGG-720

Plancha a Gas



Incorpora una **superficie lisa de cocción** para preparar carnes, hamburguesas y acompañamientos sobre la misma placa, distribuyendo los alimentos según el trabajo del menú. El calentamiento a gas y los **dos mandos frontales** reúnen la cocción y su regulación en un equipo de sobremesa de **73 cm de frente**.

Este formato permite reservar un puesto específico para las preparaciones a la plancha, junto a otras tareas de la línea de cocina. La elección se apoya en el tipo de superficie, la alimentación a gas y el ancho disponible para incorporar el equipo a tu mesada.

Consultar precio

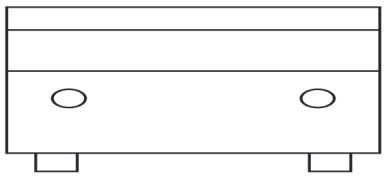
PRESTACIONES

Mandos	2
Superficie de cocción	Lisa

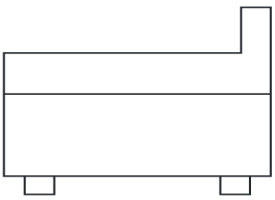
CARACTERÍSTICAS

Peso neto	43 kg
Dim. embalaje	790 × 615 × 500 mm
Cuerpo	Acero inoxidable SS201

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	730 mm
Fondo	520 mm
Alto	420 mm

HEG-811

Grill de Contacto Eléctrico



Prepara **sándwiches, paninis y porciones a la parrilla** en un puesto de contacto compacto. La placa inferior de **235 × 225 mm** y la tapa calefactada aplican calor por ambas caras; sus **31 cm de frente** ayudan a aprovechar la barra o mesada.

Las **placas ranuradas** aportan el marcado del grill y el termostato de **50 a 300 °C** permite ajustar la cocción a cada elaboración. Los indicadores facilitan seguir el calentamiento; la carcasa inoxidable y la **bandeja recogegrasas** simplifican la limpieza entre servicios.

Consultar precio

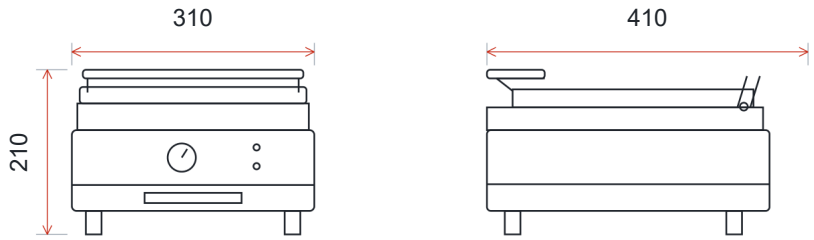
PRESTACIONES

Puestos	1
Cocción	Contacto por ambas caras
Placas	Superior e inferior ranuradas
Temperatura	50 a 300 °C
Control	Termostático
Indicadores	Encendido y calentamiento
Protección	Contra sobretemperatura

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	1,8 kW
Carcasa	Acero inoxidable
Placa superior	214 × 214 mm
Placa inferior	235 × 225 mm
Limpieza	Bandeja frontal recogegrasas
Apoyo	Patas antideslizantes
Peso neto	14 kg
Dim. embalaje	440 × 365 × 265 mm

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	310 mm
Fondo	410 mm
Alto	210 mm

HEG-813

Grill de Contacto Eléctrico



Atiende dos pedidos en una misma estación con **dos tapas y regulación independiente por puesto**. Su placa inferior de **485 × 235 mm** permite organizar las preparaciones sin ocupar dos equipos separados, una ventaja para barras de cafetería y cocinas con servicio continuo.

Las **placas ranuradas** aportan el marcado del grill y el termostato de **50 a 300 °C** permite ajustar la cocción a cada elaboración. Los indicadores facilitan seguir el calentamiento; la carcasa inoxidable y la **bandeja recogegrasas** simplifican la limpieza entre servicios.

Consultar precio

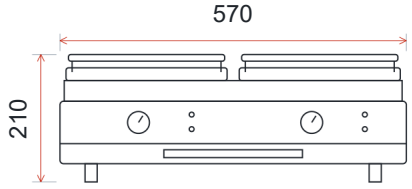
PRESTACIONES

Puestos	2 · mandos independientes
Cocción	Contacto por ambas caras
Placas	Superior e inferior ranuradas
Temperatura	50 a 300 °C
Control	Un termostato por puesto
Indicadores	Encendido y calentamiento
Protección	Contra sobretemperatura

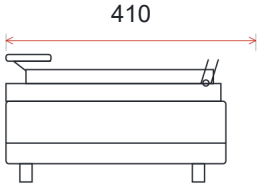
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	1,8 + 1,8 kW
Carcasa	Acero inoxidable
Placa superior	214 × 214 mm por tapa
Placa inferior	485 × 235 mm
Limpieza	Bandeja frontal recogegrasas
Apoyo	Patas antideslizantes
Peso neto	26 kg
Dim. embalaje	630 × 440 × 265 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	570 mm
Fondo	410 mm
Alto	210 mm

HGJ-366

Asador de Pollos a Gas



Distribuye el producto entre **cuatro canastos giratorios**, en un asador a gas con capacidad orientativa de **8 a 12 pollos por tanda**, según el tamaño de las piezas. El frente de vidrio permite observar el asado y presentar el producto durante la preparación, una característica útil para rotiserías y locales de comidas.

El calentamiento aporta **8,2 kW térmicos** y el equipo ocupa 81 cm de frente. La elección de esta configuración depende de la tanda que necesitas organizar, del tamaño de pollo que utilizas y del espacio reservado al asado dentro de tu negocio.

Consultar precio

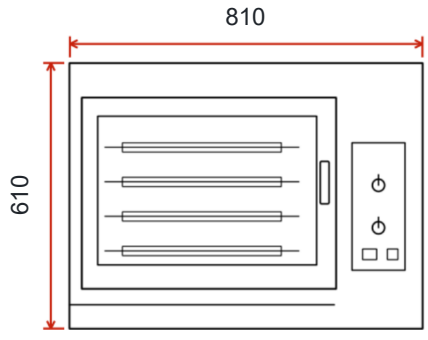
PRESTACIONES

Capacidad ref.	8 a 12 pollos
Calentamiento	Gas
Potencia térmica	8,2 kW
Canastos giratorios	4

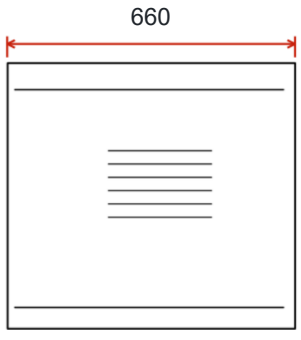
CARACTERÍSTICAS

Alim. auxiliar	220-240 V · 50/60 Hz
Gas	GLP o gas natural, según versión
Peso neto	63 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	810 mm
Fondo	660 mm
Alto	610 mm

HGJ-368

Asador de Pollos a Gas



Distribuye el producto entre **cuatro canastos giratorios**, en un asador a gas con capacidad orientativa de **12 a 16 pollos por tanda**, según el tamaño de las piezas. El frente de vidrio permite observar el asado y presentar el producto durante la preparación, una característica útil para rotiserías y locales de comidas.

El calentamiento aporta **8,2 kW térmicos** y el equipo ocupa 103 cm de frente. La elección de esta configuración depende de la tanda que necesitas organizar, del tamaño de pollo que utilizas y del espacio reservado al asado dentro de tu negocio.

Consultar precio

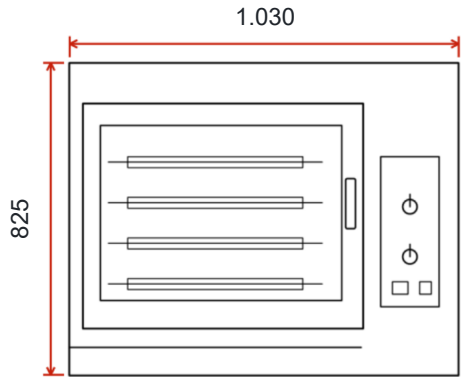
PRESTACIONES

Capacidad ref.	12 a 16 pollos
Calentamiento	Gas
Potencia térmica	8,2 kW
Canastos giratorios	4

CARACTERÍSTICAS

Alim. auxiliar	220-240 V · 50/60 Hz
Gas	GLP o gas natural, según versión
Peso neto	74 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.030 mm
Fondo	660 mm
Alto	825 mm