INO-PDE 303E

Máquinas de Döner Kebab

Cocción vertical con el calor regulado por filas. El INO-PDE 303E admite entre 45 y 60 kg de carne y permite ajustar sus tres filas calefactoras de forma independiente para regular el calor a distintas alturas de la pieza.

La **espada inclinable y el giro reversible** permiten ajustar la posición de la carne. El **vidrio Robax** protege los calentadores de las salpicaduras, mientras la bandeja recoge la carne y la grasa durante el corte.



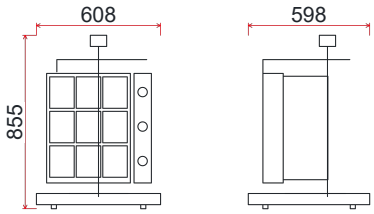
PRESTACIONES

Carga carne	45–60 kg
Longitud útil	Espada: 480 mm
Calentadores	3 filas de 3 elementos cerámicos
Regulación	Independiente por fila; 6 posiciones
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	5,4 kW
Motor	Superior, 1 rpm
Energía	Eléctrica
Construcción	AISI 304, 18/8 Cr-Ni
Vidrio	Robax de alta conductividad térmica y resistente a altas temperaturas; protección antisalpicaduras
Bandeja	AISI 304 con chapa filtrante
Dotación	1 espada, 1 pala y 2 horquillas
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional
Alimentación	380–400 V · 3N CA · 50 Hz
Instalación	Sobremesa; requiere extracción
Peso neto	30 kg
Separación	Mín. 40 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	608 mm
Fondo	598 mm
Alto	855 mm

Consultar precio

INO-PDE 303E

Máquinas de Döner Kebab

Cocción vertical con el calor regulado por filas. El INO-PDE 303E admite entre 45 y 60 kg de carne y permite ajustar sus tres filas calefactoras de forma independiente para regular el calor a distintas alturas de la pieza.

La **espada inclinable y el giro reversible** permiten ajustar la posición de la carne. El **vidrio Robax** protege los calentadores de las salpicaduras, mientras la bandeja recoge la carne y la grasa durante el corte.



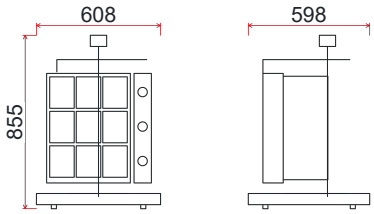
PRESTACIONES

Carga carne	45–60 kg
Longitud útil	Espada: 480 mm
Calentadores	3 filas de 3 elementos cerámicos
Regulación	Independiente por fila; 6 posiciones
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	5,4 kW
Motor	Superior, 1 rpm
Energía	Eléctrica
Construcción	AISI 304, 18/8 Cr-Ni
Vidrio	Robax de alta conductividad térmica y resistente a altas temperaturas; protección antisalpicaduras
Bandeja	AISI 304 con chapa filtrante
Dotación	1 espada, 1 pala y 2 horquillas
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional
Alimentación	380–400 V · 3N CA · 60 Hz
Instalación	Sobremesa; requiere extracción
Peso neto	30 kg
Separación	Mín. 40 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	608 mm
Fondo	598 mm
Alto	855 mm

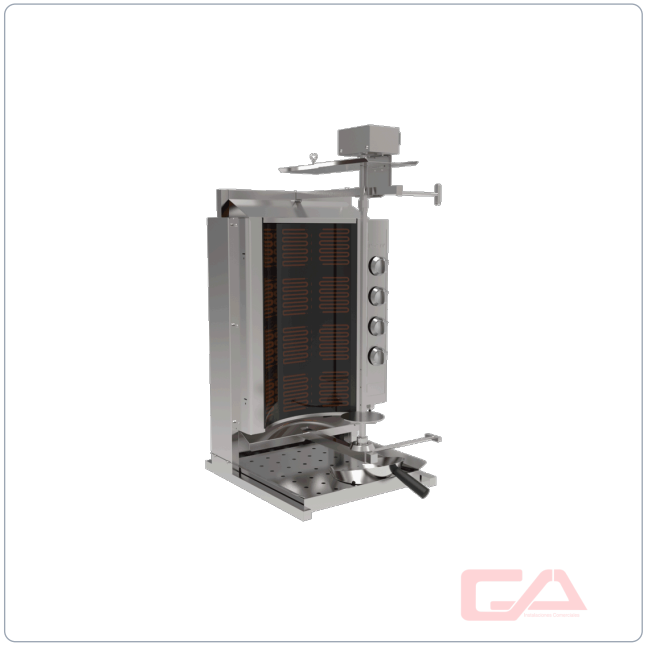
Consultar precio

INO-PDE 403E

Máquinas de Döner Kebab

Cuatro filas calefactoras independientes para cargas de 60 a 75 kg. El INO-PDE 403E permite ajustar el aporte de calor a distintas alturas de la pieza durante la preparación del döner kebab.

La **espada inclinable** permite ajustar la distancia a los calentadores y el **giro reversible** adapta el sentido de rotación al puesto de corte. Incluye bandeja de recogida y pala inoxidable con mango de baquelita.



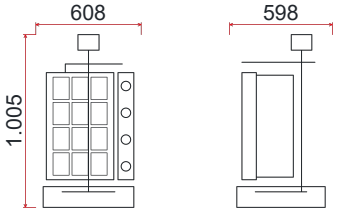
PRESTACIONES

Carga carne	60–75 kg
Altura máxima	Carne: 570 mm
Longitud	Espada: 694 mm
Calentadores	4 filas de 3 elementos cerámicos
Regulación	Independiente por fila; 6 posiciones
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector

CARACTERÍSTICAS

Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Superior, 1 rpm
Energía	Eléctrica
Potencia	7,2 kW
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Aislamiento	Cerámica en los calentadores
Bandeja	378 × 599 × 38 mm
Pala	Acero inoxidable, mango de baquelita
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional
Alimentación	380–400 V · 3N CA · 50 Hz
Instalación	Sobremesa; requiere extracción
Peso neto	41 kg
Separación	Mín. 40 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	608 mm
Fondo	598 mm
Alto	1.005 mm

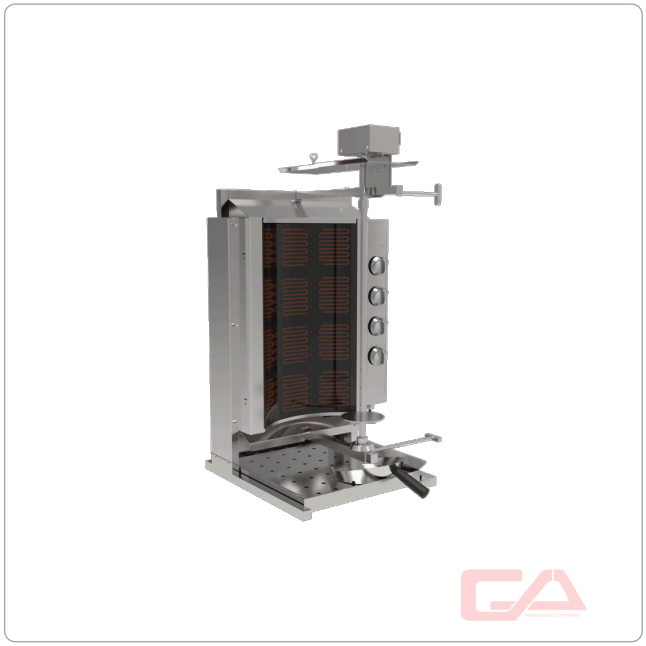
Consultar precio

INO-PDE 403E

Máquinas de Döner Kebab

Cuatro filas calefactoras independientes para cargas de 60 a 75 kg. El INO-PDE 403E permite ajustar el aporte de calor a distintas alturas de la pieza durante la preparación del döner kebab.

La **espada inclinable** permite ajustar la distancia a los calentadores y el **giro reversible** adapta el sentido de rotación al puesto de corte. Incluye bandeja de recogida y pala inoxidable con mango de baquelita.



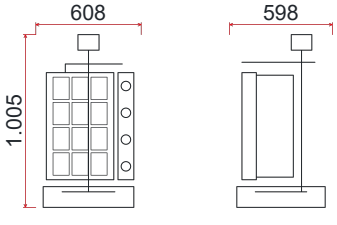
PRESTACIONES

Carga carne	60–75 kg
Altura máxima	Carne: 570 mm
Longitud	Espada: 694 mm
Calentadores	4 filas de 3 elementos cerámicos
Regulación	Independiente por fila; 6 posiciones
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector

CARACTERÍSTICAS

Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Superior, 1 rpm
Energía	Eléctrica
Potencia	7,2 kW
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Aislamiento	Cerámica en los calentadores
Bandeja	378 × 599 × 38 mm
Pala	Acero inoxidable, mango de baquelita
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional
Alimentación	380–400 V · 3N CA · 60 Hz
Instalación	Sobremesa; requiere extracción
Peso neto	41 kg
Separación	Mín. 40 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	608 mm
Fondo	598 mm
Alto	1.005 mm

Consultar precio

INO-PDE 503E

Máquinas de Döner Kebab

Cinco filas de control independiente para trabajar cargas de 75 a 90 kg. El INO-PDE 503E permite regular el aporte de calor a distintas alturas de la pieza mediante sus elementos cerámicos.

La **espada inclinable y el giro reversible** permiten adaptar la posición de trabajo. Dispone de bandeja de recogida, pala inoxidable con mango de baquelita y apoyos regulables.



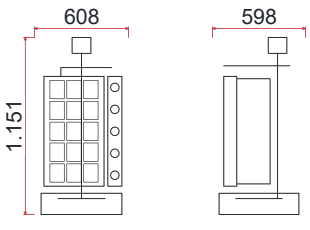
PRESTACIONES

Carga carne	75–90 kg
Altura máxima	Carne: 750 mm
Calentadores	5 filas de 3 elementos cerámicos
Regulación	Independiente por fila; 6 posiciones
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector

CARACTERÍSTICAS

Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Superior, 1 rpm
Energía	Eléctrica
Potencia	9 kW
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Aislamiento	Cerámica en los calentadores
Bandeja	378 × 599 × 38 mm
Pala	Acero inoxidable, mango de baquelita
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional
Alimentación	380–400 V · 3N CA · 50 Hz
Instalación	Sobremesa; requiere extracción
Peso neto	46 kg
Separación	Mín. 40 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	608 mm
Fondo	598 mm
Alto	1.151 mm

Consultar precio

INO-PDE 503E

Máquinas de Döner Kebab

Cinco filas de control independiente para trabajar cargas de 75 a 90 kg. El INO-PDE 503E permite regular el aporte de calor a distintas alturas de la pieza mediante sus elementos cerámicos.

La **espada inclinable y el giro reversible** permiten adaptar la posición de trabajo. Dispone de bandeja de recogida, pala inoxidable con mango de baquelita y apoyos regulables.



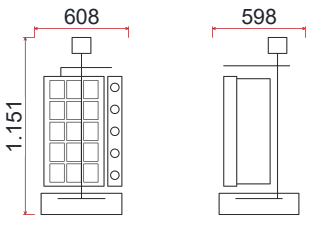
PRESTACIONES

Carga carne	75–90 kg
Altura máxima	Carne: 750 mm
Calentadores	5 filas de 3 elementos cerámicos
Regulación	Independiente por fila; 6 posiciones
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector

CARACTERÍSTICAS

Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Superior, 1 rpm
Energía	Eléctrica
Potencia	9 kW
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Aislamiento	Cerámica en los calentadores
Bandeja	378 × 599 × 38 mm
Pala	Acero inoxidable, mango de baquelita
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional
Alimentación	380–400 V · 3N CA · 60 Hz
Instalación	Sobremesa; requiere extracción
Peso neto	46 kg
Separación	Mín. 40 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	608 mm
Fondo	598 mm
Alto	1.151 mm

Consultar precio

INO-PDG 300

Asador de Döner Kebab

Cocción a gas y giro con mandos independientes. El INO-PDG 300 admite de 45 a 60 kg de carne y ofrece distintas posiciones de llama para ajustar el aporte de calor durante la preparación del döner.

El **cuerpo móvil y la espada inclinable** permiten acomodar la pieza frente a los radiantes. El giro es reversible y también puede realizarse **manualmente si falta electricidad**.



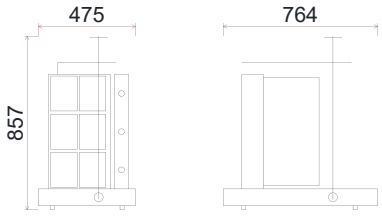
PRESTACIONES

Carga carne	45–60 kg
Espada	439 mm
Altura máxima	Carne: 439 mm
Radiantes	6 en 3 filas de 2
Regulación	3 posiciones de llama
Espada	Inclinable: Sí
Giro	Giro reversible con selector
Mando motor	Independiente del calor
Cuerpo	Superior: Desplazable

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 12 kW
Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Inferior, 1 rpm
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Encendido	Piloto con pulsador
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Protección	Motor: Barrera contra la grasa
Vidrio frontal	Robax
Pala incluida	Para döner
Apoyos	Regulables
Toma cuchillo	Con fusible; para cuchillo eléctrico
Alimentación	220–230 V CA · 50 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	45 kg
Separación	25–30 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Cotas del plano

Ancho base	475 mm
Fondo	764 mm
Alto plano	857 mm

Ancho de base: no incluye los salientes laterales.

Consultar precio

INO-PDG 300

Asador de Döner Kebab

Cocción a gas y giro con mandos independientes. El INO-PDG 300 admite de 45 a 60 kg de carne y ofrece distintas posiciones de llama para ajustar el aporte de calor durante la preparación del döner.

El **cuerpo móvil y la espada inclinable** permiten acomodar la pieza frente a los radiantes. El giro es reversible y también puede realizarse **manualmente si falta electricidad**.



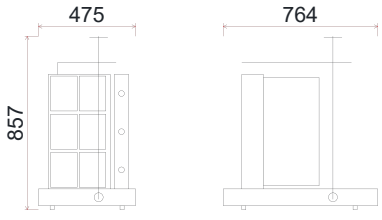
PRESTACIONES

Carga carne	45–60 kg
Espada	439 mm
Altura máxima	Carne: 439 mm
Radiantes	6 en 3 filas de 2
Regulación	3 posiciones de llama
Espada	Inclinable: Sí
Giro	Giro reversible con selector
Mando motor	Independiente del calor
Cuerpo	Superior: Desplazable

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 12 kW
Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Inferior, 1 rpm
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Encendido	Piloto con pulsador
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Protección	Motor: Barrera contra la grasa
Vidrio frontal	Robax
Pala incluida	Para döner
Apoyos	Regulables
Toma cuchillo	Con fusible; para cuchillo eléctrico
Alimentación	220–230 V CA · 60 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	45 kg
Separación	25–30 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Cotas del plano

Ancho base	475 mm
Fondo	764 mm
Alto plano	857 mm

Ancho de base: no incluye los salientes laterales.

Consultar precio

INO-PDG 302

Máquinas de Döner Kebab

Un puesto de döner a gas para cargas de 20 a 40 kg. El INO-PDG 302 combina tres radiantes con selección de plena o media llama, para regular el calor durante la cocción.

La **espada inclinable** permite ajustar la posición de la carne y el **giro reversible** adapta el sentido de rotación al trabajo del operador. La bandeja inferior recoge lo que se desprende durante la preparación y el corte.



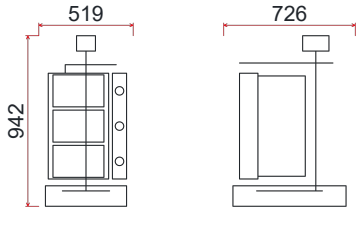
PRESTACIONES

Carga carne	20–40 kg
Espada / altura	Carne: 460 mm
Radiantes	3 × 3 kW
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector
Bandeja	520 × 520 × 40 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 9 kW
Motor	Superior
Encendido	Manual
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional (referencia 2007)
Alimentación	220–230 V CA · 50 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	34 kg
Malla frontal	Desmontable y sustituible
Separación	25–30 cm a paredes/objetos; 250 mm a combustibles (EN)
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	519 mm
Fondo	726 mm
Alto	942 mm

Consultar precio

INO-PDG 302

Máquinas de Döner Kebab

Un puesto de döner a gas para cargas de 20 a 40 kg. El INO-PDG 302 combina tres radiantes con selección de plena o media llama, para regular el calor durante la cocción.

La **espada inclinable** permite ajustar la posición de la carne y el **giro reversible** adapta el sentido de rotación al trabajo del operador. La bandeja inferior recoge lo que se desprende durante la preparación y el corte.



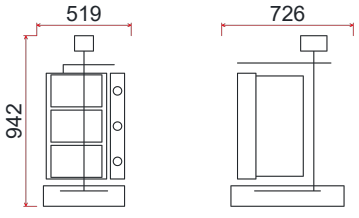
PRESTACIONES

Carga carne	20–40 kg
Espada / altura	Carne: 460 mm
Radiantes	3 × 3 kW
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector
Bandeja	520 × 520 × 40 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 9 kW
Motor	Superior
Encendido	Manual
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional (referencia 2007)
Alimentación	220–230 V CA · 60 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	34 kg
Malla frontal	Desmontable y sustituible
Separación	25–30 cm a paredes/objetos; 250 mm a combustibles (EN)
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	519 mm
Fondo	726 mm
Alto	942 mm

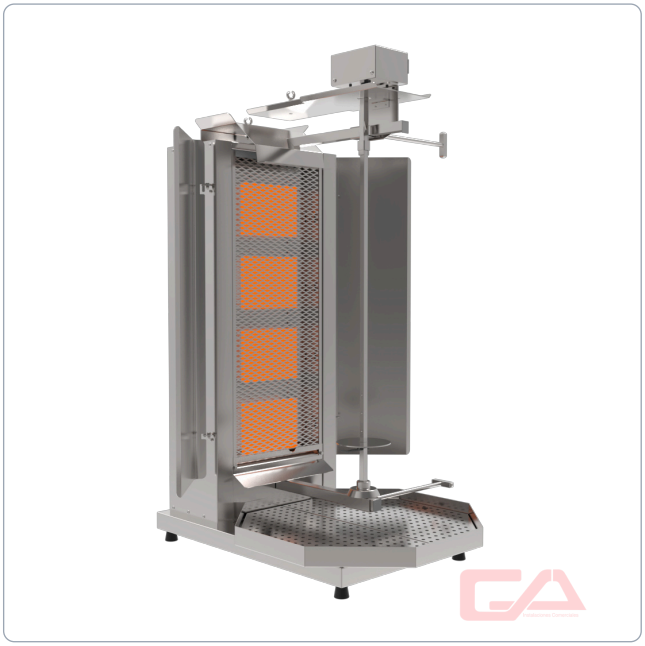
Consultar precio

INO-PDG 402

Máquinas de Döner Kebab

Cocción de döner para cargas de 40 a 60 kg. El INO-PDG 402 incorpora cuatro radiantes a gas con selección de plena o media llama y una espada útil de 635 mm.

La **espada inclinable y el giro reversible** permiten ajustar la presentación de la carne frente al calor y el sentido de corte. Su bandeja inferior concentra la recogida bajo la zona de cocción.



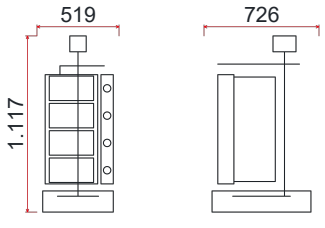
PRESTACIONES

Carga carne	40–60 kg
Espada / altura	Carne: 635 mm
Radiantes	4 × 3 kW
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector
Bandeja	520 × 520 × 40 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 12 kW
Motor	Superior
Encendido	Manual
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional (referencia 2007)
Alimentación	220–230 V CA · 50 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	38 kg
Malla frontal	Desmontable y sustituible
Separación	25–30 cm a paredes/objetos; 250 mm a combustibles (EN)
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	519 mm
Fondo	726 mm
Alto	1.117 mm

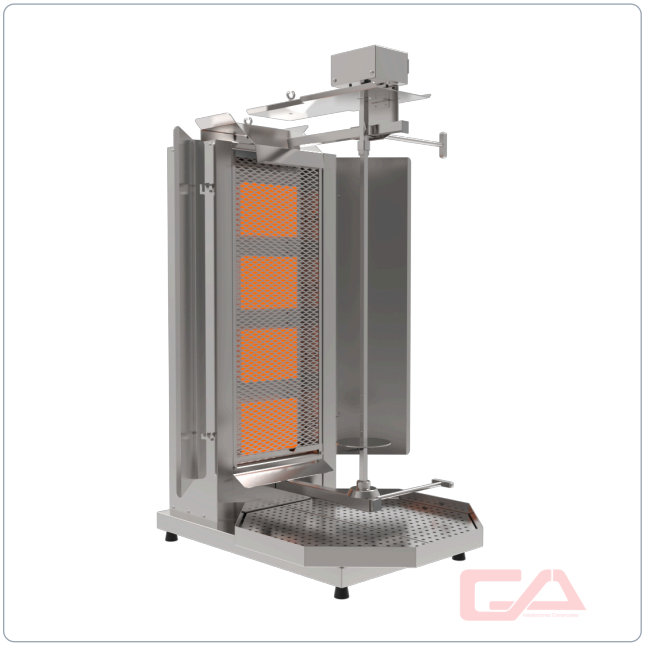
Consultar precio

INO-PDG 402

Máquinas de Döner Kebab

Cocción de döner para cargas de 40 a 60 kg. El INO-PDG 402 incorpora cuatro radiantes a gas con selección de plena o media llama y una espada útil de 635 mm.

La **espada inclinable y el giro reversible** permiten ajustar la presentación de la carne frente al calor y el sentido de corte. Su bandeja inferior concentra la recogida bajo la zona de cocción.



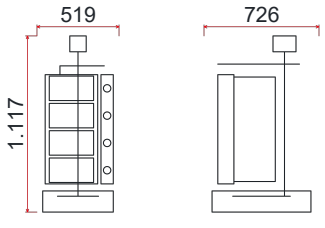
PRESTACIONES

Carga carne	40–60 kg
Espada / altura	Carne: 635 mm
Radiantes	4 × 3 kW
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector
Bandeja	520 × 520 × 40 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 12 kW
Motor	Superior
Encendido	Manual
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional (referencia 2007)
Alimentación	220–230 V CA · 60 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	38 kg
Malla frontal	Desmontable y sustituible
Separación	25–30 cm a paredes/objetos; 250 mm a combustibles (EN)
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	519 mm
Fondo	726 mm
Alto	1.117 mm

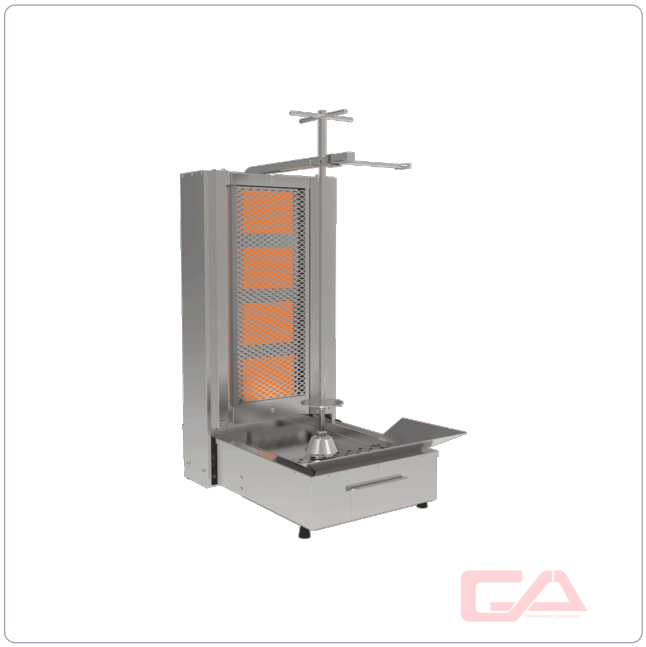
Consultar precio

INO-PDG 403

Máquinas de Döner Kebab

Una estación de döner a gas para piezas de 60 a 75 kg. El INO-PDG 403 reúne cuatro radiantes con regulación de llama y giro reversible para ajustar el aporte de calor y el sentido de rotación durante el corte.

El **conjunto superior móvil** permite ajustar su posición de trabajo. El cuerpo está conformado para **evitar que la grasa alcance el motor inferior**, y la bandeja recoge los restos de la preparación.



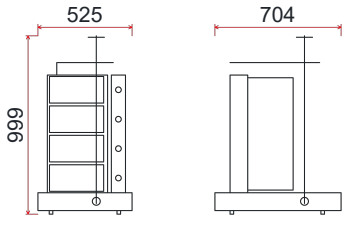
PRESTACIONES

Carga carne	60–75 kg
Longitud útil	Espada: 675 mm
Radiantes	4
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Cuerpo	Superior: Desplazable
Giro	Giro reversible con selector
Bandeja	364 × 636 × 35 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 12 kW
Motor	Inferior
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Encendido	Manual
Protección	Motor: Barrera contra la grasa
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Alimentación	220–230 V CA · 50 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	47 kg
Toma auxiliar	Con fusible
Malla frontal	Desmontable y sustituible
Separación	25–30 cm a paredes/objetos; 250 mm a combustibles (EN)
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	525 mm
Fondo	704 mm
Alto	999 mm

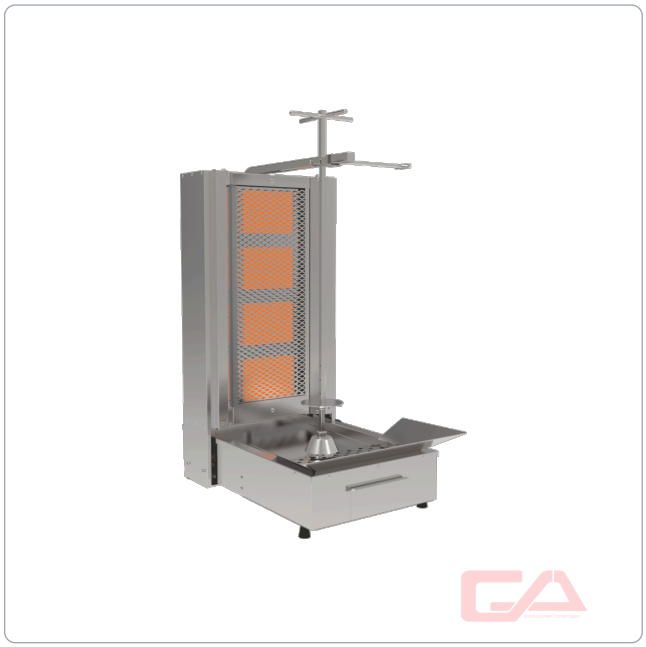
Consultar precio

INO-PDG 403

Máquinas de Döner Kebab

Una estación de döner a gas para piezas de 60 a 75 kg. El INO-PDG 403 reúne cuatro radiantes con regulación de llama y giro reversible para ajustar el aporte de calor y el sentido de rotación durante el corte.

El **conjunto superior móvil** permite ajustar su posición de trabajo. El cuerpo está conformado para **evitar que la grasa alcance el motor inferior**, y la bandeja recoge los restos de la preparación.



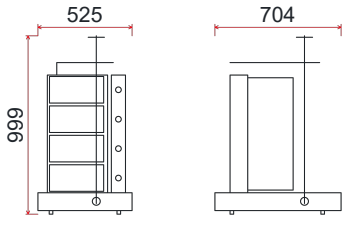
PRESTACIONES

Carga carne	60–75 kg
Longitud útil	Espada: 675 mm
Radiantes	4
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Cuerpo	Superior: Desplazable
Giro	Giro reversible con selector
Bandeja	364 × 636 × 35 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 12 kW
Motor	Inferior
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Encendido	Manual
Protección	Motor: Barrera contra la grasa
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Alimentación	220–230 V CA · 60 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	47 kg
Toma auxiliar	Con fusible
Malla frontal	Desmontable y sustituible
Separación	25–30 cm a paredes/objetos; 250 mm a combustibles (EN)
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	525 mm
Fondo	704 mm
Alto	999 mm

Consultar precio

INO-PDG 500

Máquinas de Döner Kebab

Capacidad para cargas de 75 a 90 kg, con control separado de calor y giro. El INO-PDG 500 combina diez radiantes a gas con distintas posiciones de llama para la cocción del döner.

El **cuerpo móvil y la espada inclinable** permiten ajustar la posición de la pieza. El giro reversible también admite accionamiento manual si falta electricidad, y el cuerpo protege el motor frente al paso de grasa.



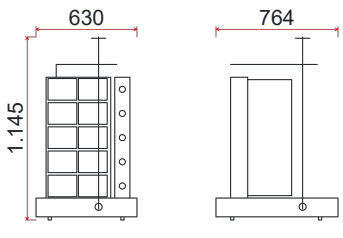
PRESTACIONES

Carga carne	75–90 kg
Espada	680 mm
Altura máxima	Carne: 660 mm
Radiantes	10 en 5 filas de 2
Regulación	3 posiciones de llama
Espada	Inclinable: Sí
Giro	Giro reversible con selector
Mando motor	Independiente del calor
Cuerpo	Superior: Desplazable

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 20 kW
Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Inferior, 1 rpm
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Encendido	Piloto con pulsador
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Protección	Motor: Barrera contra la grasa
Vidrio frontal	Robax
Pala incluida	Para döner
Apoyos	Regulables
Toma cuchillo	Con fusible; para cuchillo eléctrico
Alimentación	220–230 V CA · 50 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	61 kg
Separación	25–30 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Ignífugo o con aislación térmica incombustible
Adaptación a	G25: collarín de aire específico; ajuste profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	630 mm
Fondo	764 mm
Alto	1.145 mm

Consultar precio

INO-PDG 500

Máquinas de Döner Kebab

Capacidad para cargas de 75 a 90 kg, con control separado de calor y giro. El INO-PDG 500 combina diez radiantes a gas con distintas posiciones de llama para la cocción del döner.

El **cuerpo móvil y la espada inclinable** permiten ajustar la posición de la pieza. El giro reversible también admite accionamiento manual si falta electricidad, y el cuerpo protege el motor frente al paso de grasa.



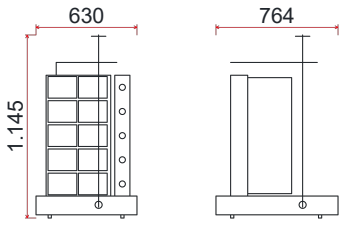
PRESTACIONES

Carga carne	75–90 kg
Espada	680 mm
Altura máxima	Carne: 660 mm
Radiantes	10 en 5 filas de 2
Regulación	3 posiciones de llama
Espada	Inclinable: Sí
Giro	Giro reversible con selector
Mando motor	Independiente del calor
Cuerpo	Superior: Desplazable

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 20 kW
Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Inferior, 1 rpm
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Encendido	Piloto con pulsador
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Protección	Motor: Barrera contra la grasa
Vidrio frontal	Robax
Pala incluida	Para döner
Apoyos	Regulables
Toma cuchillo	Con fusible; para cuchillo eléctrico
Alimentación	220–230 V CA · 60 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	61 kg
Separación	25–30 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Ignífugo o con aislación térmica incombustible
Adaptación a	G25: collarín de aire específico; ajuste profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	630 mm
Fondo	764 mm
Alto	1.145 mm

Consultar precio

INO-PDG 502

Máquinas de Döner Kebab

Cinco radiantes para trabajar piezas de 60 a 80 kg. El INO-PDG 502 dispone de una espada útil de 800 mm y permite seleccionar plena o media llama durante la cocción del döner.

La **espada inclinable** ayuda a ajustar la posición de la carne frente a los radiantes. El **giro reversible** adapta el sentido de rotación al operador, con una bandeja inferior para recoger la carne y la grasa del corte.



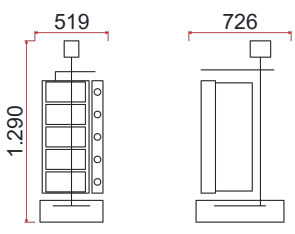
PRESTACIONES

Carga carne	60–80 kg
Espada / altura	Carne: 800 mm
Radiantes	5 × 3 kW
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Espada	Inclinable
Giro	Derecha / izquierda
Bandeja	520 × 520 × 40 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 15 kW
Motor	Superior
Encendido	Manual
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Alimentación	220–230 V CA · 50 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	42 kg
Malla frontal	Desmontable y sustituible
Separación	25–30 cm a paredes/objetos; 250 mm a combustibles (EN)
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	519 mm
Fondo	726 mm
Alto	1.290 mm

Consultar precio

INO-PDG 502

Máquinas de Döner Kebab

Cinco radiantes para trabajar piezas de 60 a 80 kg. El INO-PDG 502 dispone de una espada útil de 800 mm y permite seleccionar plena o media llama durante la cocción del döner.

La **espada inclinable** ayuda a ajustar la posición de la carne frente a los radiantes. El **giro reversible** adapta el sentido de rotación al operador, con una bandeja inferior para recoger la carne y la grasa del corte.



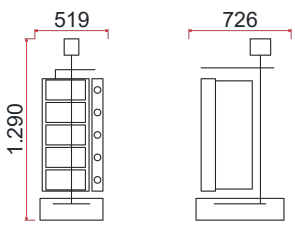
PRESTACIONES

Carga carne	60–80 kg
Espada / altura	Carne: 800 mm
Radiantes	5 × 3 kW
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Espada	Inclinable
Giro	Derecha / izquierda
Bandeja	520 × 520 × 40 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 15 kW
Motor	Superior
Encendido	Manual
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Alimentación	220–230 V CA · 60 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	42 kg
Malla frontal	Desmontable y sustituible
Separación	25–30 cm a paredes/objetos; 250 mm a combustibles (EN)
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	519 mm
Fondo	726 mm
Alto	1.290 mm

Consultar precio

INT-KK0021

Robot Döner Eléctrico

Cocción vertical y corte automático de döner en un mismo conjunto. El INT-KK0021 incorpora un robot con cabezal circular y **pantalla táctil** para controlar el corte desde la interfaz del equipo. La carga de carne publicada alcanza 120 kg.

Esta versión eléctrica PDE503ERR/L dispone de 9 kW térmicos y 9,35 kW totales. La espada útil de 750 mm, la bandeja inferior y la torre de desplazamiento del cortador completan el conjunto de trabajo.



Robot PDE503ERR en el catálogo original; orientación L/R según versión.

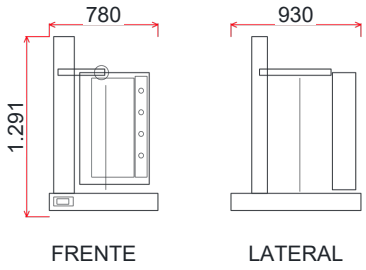
PRESTACIONES

Carga carne	120 kg
Longitud útil	Espada: 750 mm
Control	Pantalla táctil
Función	Asado y corte automático

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	9 kW
Potencia total	9,35 kW
Versión	PDE503ERR/L
Energía	Eléctrica
Peso neto	170 kg
Elementos	Visibles: Torre de desplazamiento, cabezal de corte circular, portapincho y bandeja inferior

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	780 mm
Fondo	930 mm
Alto	1.291 mm

9OE10I

Cocina de Inducción

Dos zonas de inducción en un frente de 400 mm. La 9OE10I permite regular ambas zonas circulares mediante **mandos independientes** con posiciones de 0 a 8, sobre una superficie vitrocerámica Seran de 6 mm.

La potencia total es de 7 kW y la alimentación es de 400 V. El gabinete inferior inoxidable y las patas regulables integran la cocción y el apoyo en un solo módulo.



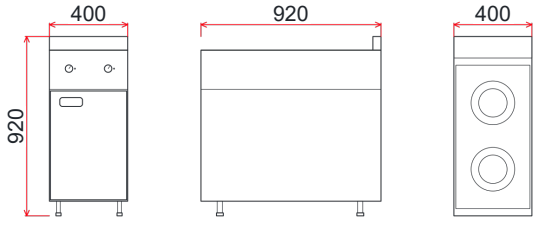
PRESTACIONES

Tecnología	Inducción
Zonas	2 circulares
Regulación	2 mandos independientes; posiciones 0–8
Superficie	Vitrocerámica Seran de 6 mm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	7 kW
Montaje	Inductor integrado en la encimera acero inoxidable
Junta	Resistente al calor y productos químicos
Alimentación	400 V · 50 Hz
Línea / módulo	Perfect 900 / ½
Exterior	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Gabinete	Acero inoxidable; puertas con tiradores plásticos
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	920 mm
Alto	920 mm

Consultar precio

9OE10I

Cocina de Inducción

Dos zonas de inducción en un frente de 400 mm. La 9OE10I permite regular ambas zonas circulares mediante **mandos independientes** con posiciones de 0 a 8, sobre una superficie vitrocerámica Seran de 6 mm.

La potencia total es de 7 kW y la alimentación es de 400 V. El gabinete inferior inoxidable y las patas regulables integran la cocción y el apoyo en un solo módulo.



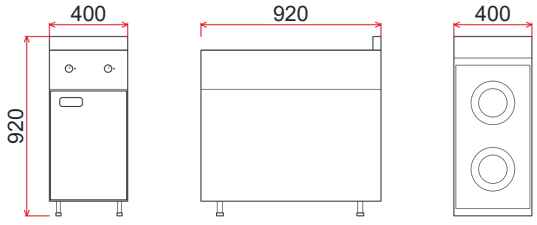
PRESTACIONES

Tecnología	Inducción
Zonas	2 circulares
Regulación	2 mandos independientes; posiciones 0–8
Superficie	Vitrocerámica Seran de 6 mm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	7 kW
Montaje	Inductor integrado en la encimera acero inoxidable
Junta	Resistente al calor y productos químicos
Alimentación	400 V · 60 Hz
Línea / módulo	Perfect 900 / ½
Exterior	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Gabinete	Acero inoxidable; puertas con tiradores plásticos
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	920 mm
Alto	920 mm

Consultar precio

9OE20I

Cocina de Inducción

Cuatro zonas de inducción para distribuir la cocción por recipientes. La 9OE20I reúne 14 kW en un frente de 800 mm, con superficie vitrocerámica Seran de 6 mm y construcción inoxidable para integrar el módulo a la línea de cocina.

El gabinete inferior incorpora puertas y patas regulables. La junta de la superficie resiste calor y productos químicos según la declaración del fabricante; la alimentación es de 400 V.



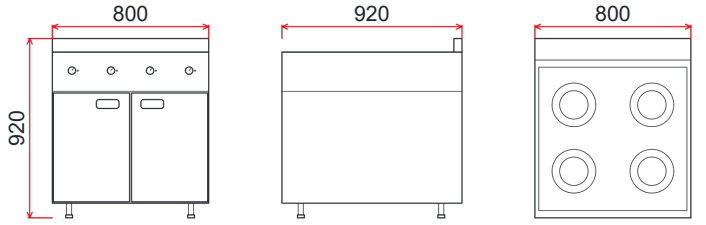
PRESTACIONES

Tecnología	Inducción
Zonas	4 circulares
Regulación	4 mandos independientes; posiciones 0–8
Superficie	Vitrocerámica Seran de 6 mm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	14 kW
Montaje	Inductor integrado en la encimera acero inoxidable
Junta	Resistente al calor y productos químicos
Alimentación	400 V · 50 Hz
Línea / módulo	Perfect 900 / 1
Exterior	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Gabinete	Acero inoxidable; puertas con tiradores plásticos
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	920 mm
Alto	920 mm

Consultar precio

9OE20I

Cocina de Inducción

Cuatro zonas de inducción para distribuir la cocción por recipientes. La 9OE20I reúne 14 kW en un frente de 800 mm, con superficie vitrocerámica Seran de 6 mm y construcción inoxidable para integrar el módulo a la línea de cocina.

El gabinete inferior incorpora puertas y patas regulables. La junta de la superficie resiste calor y productos químicos según la declaración del fabricante; la alimentación es de 400 V.



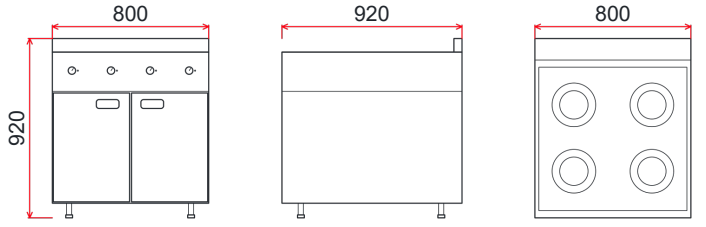
PRESTACIONES

Tecnología	Inducción
Zonas	4 circulares
Regulación	4 mandos independientes; posiciones 0–8
Superficie	Vitrocerámica Seran de 6 mm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	14 kW
Montaje	Inductor integrado en la encimera acero inoxidable
Junta	Resistente al calor y productos químicos
Alimentación	400 V · 60 Hz
Línea / módulo	Perfect 900 / 1
Exterior	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Gabinete	Acero inoxidable; puertas con tiradores plásticos
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	920 mm
Alto	920 mm

Consultar precio

7KG23

Cocina a Gas con Horno

Cuatro fuegos de dos potencias sobre un horno GN 2/1. La 7KG23 permite elegir entre dos quemadores de 3,5 kW y dos de 6 kW, para organizar recipientes y preparaciones sobre un módulo de 800 mm de ancho.

El horno a gas de 8,5 kW incorpora función turbo y tres posiciones de guía para una bandeja GN 2/1. La potencia térmica total es de 27,5 kW; cada quemador superior dispone de piloto y termopar.



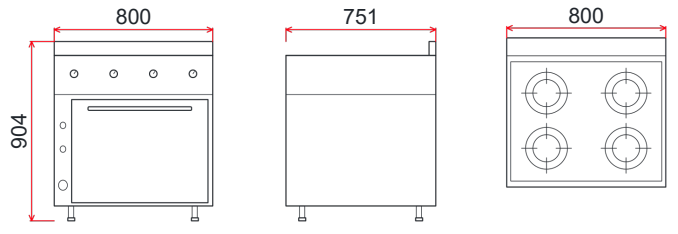
PRESTACIONES

Quemadores	2 × Ø75 mm/3,5 kW + 2 × Ø100 mm/6 kW
Parrillas	Fundición esmaltada para servicio intensivo
Horno	Turbo; 1 bandeja GN 2/1; 3 alturas de guía
Termostato	100–330 °C · 7 posiciones
Regulación	Fuegos: Llama mínima/máxima
Recipientes	Ø75 mm: Ø20–28 cm; Ø100 mm: Ø28–34 cm

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Horno: Tubular de acero inoxidable
Pot. térmica	27,5 kW; encimera 19 + horno 8,5
Encendido	Superior: Pilotos manuales
Encendido	Horno: Pulsador piezoeléctrico
Seguridad gas	Piloto y corte por termopar; anafe y horno
Línea / módulo	Perfect 700 / 1
Base	Horno de un módulo
Exterior	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Chasis	Chapa aluminizada de 1,5 mm
Cámara horno	Acero inoxidable AISI 430 BA; base difusora del calor
Aislamiento	Puerta acero inoxidable de doble pared; horno aislado
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Grasas	Bandejas acero inoxidable bajo los quemadores
Gas / entrada	Compatibilidad GN/GLP por conversión; R3/4″; entrada inferior (plano)
Ventilación	Recinto bien ventilado
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, reducible con aislamiento
Alimentación	Auxiliar: 220–230 V AC · 1Ph/N/PE · 50 Hz

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	751 mm
Alto	904 mm

Fondo con puerta abierta: 1.029 mm, (plano)

Consultar precio

7KG23

Cocina a Gas con Horno

Cuatro fuegos de dos potencias sobre un horno GN 2/1. La 7KG23 permite elegir entre dos quemadores de 3,5 kW y dos de 6 kW, para organizar recipientes y preparaciones sobre un módulo de 800 mm de ancho.

El horno a gas de 8,5 kW incorpora función turbo y tres posiciones de guía para una bandeja GN 2/1. La potencia térmica total es de 27,5 kW; cada quemador superior dispone de piloto y termopar.



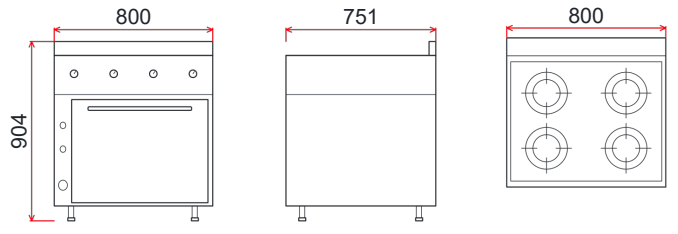
PRESTACIONES

Quemadores	2 × Ø75 mm/3,5 kW + 2 × Ø100 mm/6 kW
Parrillas	Fundición esmaltada para servicio intensivo
Horno	Turbo; 1 bandeja GN 2/1; 3 alturas de guía
Termostato	100–330 °C · 7 posiciones
Regulación	Fuegos: Llama mínima/máxima
Recipientes	Ø75 mm: Ø20–28 cm; Ø100 mm: Ø28–34 cm

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Horno: Tubular de acero inoxidable
Pot. térmica	27,5 kW; encimera 19 + horno 8,5
Encendido	Superior: Pilotos manuales
Encendido	Horno: Pulsador piezoeléctrico
Seguridad gas	Piloto y corte por termopar; anafe y horno
Línea / módulo	Perfect 700 / 1
Base	Horno de un módulo
Exterior	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Chasis	Chapa aluminizada de 1,5 mm
Cámara horno	Acero inoxidable AISI 430 BA; base difusora del calor
Aislamiento	Puerta acero inoxidable de doble pared; horno aislado
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Grasas	Bandejas acero inoxidable bajo los quemadores
Gas / entrada	Compatibilidad GN/GLP por conversión; R3/4″; entrada inferior (plano)
Ventilación	Recinto bien ventilado
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, reducible con aislamiento
Alimentación	Auxiliar: 220–230 V AC · 1Ph/N/PE · 60 Hz

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	751 mm
Alto	904 mm

Fondo con puerta abierta: 1.029 mm, (plano)

Consultar precio

7KG33

Cocina a Gas con Horno

Seis fuegos y un horno GN 2/1 para reunir la cocción del puesto. La 7KG33 combina tres quemadores de 3,5 kW y tres de 6 kW, con 28,5 kW en la encimera y un horno a gas de 8,5 kW.

El horno incorpora función turbo y tres alturas de guías para colocar una bandeja GN 2/1. Cada quemador dispone de piloto y corte de gas por termopar; el conjunto ofrece 37 kW térmicos totales en 1.200 mm de frente.



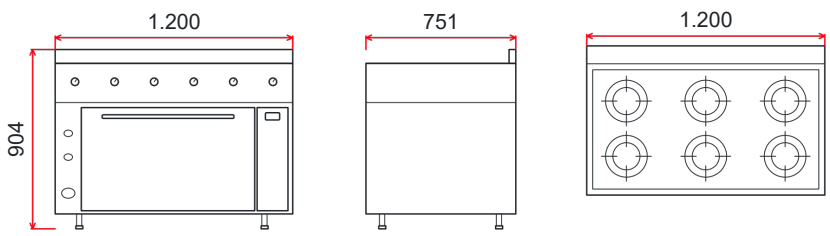
PRESTACIONES

Quemadores	3 × Ø75 mm/3,5 kW + 3 × Ø100 mm/6 kW
Parrillas	Fundición esmaltada para servicio intensivo
Horno	Turbo; 1 bandeja GN 2/1; 3 alturas de guía
Termostato	100–330 °C · 7 posiciones
Regulación	Fuegos: Llama mínima/máxima
Recipientes	Ø75 mm: Ø20–28 cm; Ø100 mm: Ø28–34 cm

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Horno: Tubular de acero inoxidable
Pot. térmica	37 kW; encimera 28,5 + horno 8,5
Encendido	Superior: Pilotos manuales
Encendido	Horno: Pulsador piezoeléctrico
Seguridad gas	Piloto y corte por termopar; anafe y horno
Línea / módulo	Perfect 700 / 1,5
Base	Horno 1 módulo y gabinete ½ módulo
Exterior	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Chasis	Chapa aluminizada de 1,5 mm
Cámara horno	Acero inoxidable AISI 430 BA; base difusora del calor
Aislamiento	Puerta acero inoxidable de doble pared; horno aislado
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Grasas	Bandejas acero inoxidable bajo los quemadores
Gas / entrada	Compatibilidad GN/GLP por conversión; R3/4″; entrada inferior (plano)
Ventilación	Recinto bien ventilado
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, reducible con aislamiento

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Fondo con puerta abierta: 1.029 mm, (plano)

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	751 mm
Alto	904 mm

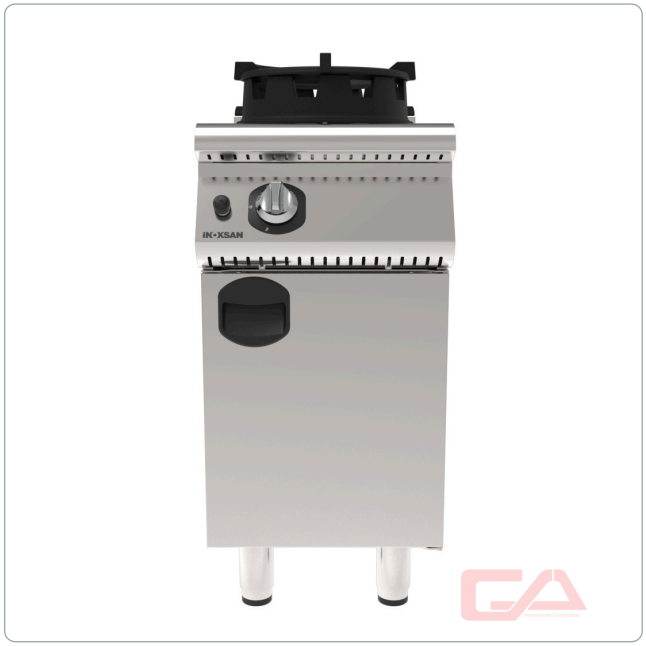
Consultar precio

7OG10W

Cocina Wok a Gas

Cocción wok con gabinete inferior dentro del mismo módulo. La 7OG10W dispone de un quemador de fundición de 190 mm y 15 kW térmicos sobre un cuerpo de 400 mm de ancho, para integrar el puesto wok a la línea de cocina.

La parrilla es de fundición esmaltada y la llama tiene regulación mínima/máxima y corte de gas por termopar. El gabinete inoxidable con puerta y las patas tubulares regulables completan la versión de pie.



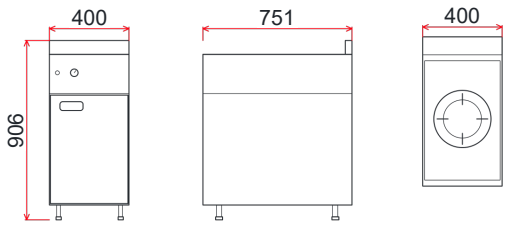
PRESTACIONES

Quemador	1 de fundición para wok; Ø 190 mm
Parrilla	Fundición esmaltada para servicio intensivo
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Gas	GN o GLP, mediante conversión
Pot. térmica	15 kW
Seguridad gas	Termopar: corte de gas
Encendido	Pulsador a pila reemplazable
Grasas	Bandeja inoxidable bajo el quemador
Entrada gas	R3/4″; entrada inferior
Línea / módulo	Perfect 700 / ½
Base	Gabinete con puerta
Exterior	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Gabinete	Acero inoxidable; tirador plástico
Ventilación	Recinto bien ventilado
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, reducible con aislamiento

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	751 mm
Alto	906 mm

Consultar precio

7OG10WS

Cocina Wok a Gas

Un quemador wok de 15 kW en formato de sobremesa. La 7OG10WS concentra el calentamiento en un quemador de fundición de 190 mm de diámetro, con parrilla de fundición esmaltada para apoyar el recipiente.

El módulo mide 400 mm de frente y 339 mm de alto. El termopar incorpora corte de gas de seguridad; el exterior inoxidable satinado y la bandeja bajo el quemador completan el puesto.



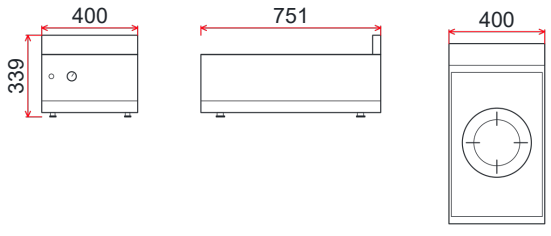
PRESTACIONES

Quemador	1 de fundición para wok; Ø 190 mm
Parrilla	Fundición esmaltada para servicio intensivo
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Gas	GN o GLP, mediante conversión
Pot. térmica	15 kW
Seguridad gas	Termopar: corte de gas
Encendido	Pulsador a pila reemplazable
Grasas	Bandeja inoxidable bajo el quemador
Entrada gas	R3/4″; entrada posterior
Línea / módulo	Perfect 700 / ½
Base	Sobremesa
Exterior	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Apoyos	Patas plásticas
Ventilación	Recinto bien ventilado
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, reducible con aislamiento

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	751 mm
Alto	339 mm

Consultar precio

9FE10

Freidora Eléctrica

Dos cestas dentro de una cuba de 26 litros para organizar las tandas de fritura. La 9FE10 ofrece 18 kW y producción nominal de 20 kg/h, con regulación termostática de 100 a 180 °C.

Las resistencias basculantes permiten acceder a la cuba para limpieza y mantenimiento. El equipo incorpora limitador térmico y corte al elevar las resistencias. La válvula inferior permite vaciar el aceite.



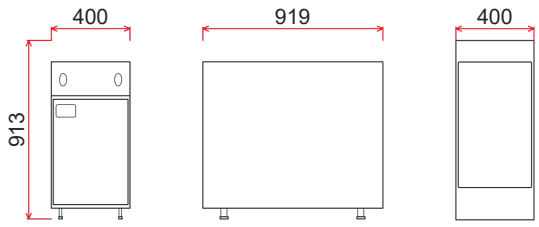
PRESTACIONES

Aceite	1 cuba de 26 L
Producción	Papas: 20 kg/h
Carga	Cesta: 1,25 kg con aceite caliente
Temperatura	100–180 °C; termostato

CARACTERÍSTICAS

Potencia	18 kW
Mandos	2 mandos giratorios; regulación termostática
Calor	Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba
Incluye	2 cestas y 1 tapa; mangos protegidos y enganche de escurrido
Vaciado	Válvula esférica de 3/4″
Módulo	Perfect 900; ½ módulo, con gabinete
Construcción	Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
Gabinete	1 puerta; acero inoxidable
Apoyos	4 patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V · 3N · 50 Hz
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	Mín. 100 mm, laterales y posterior
Diseño	Formas redondeadas; preparado para unión en línea

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

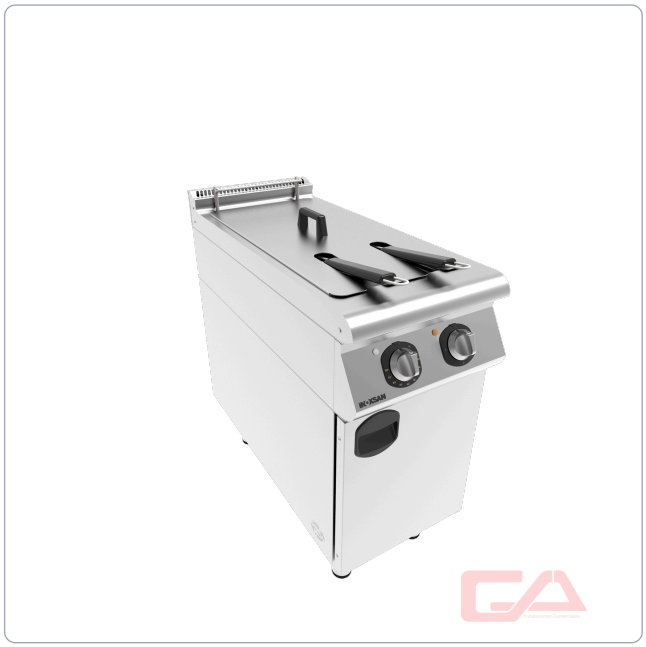
Consultar precio

9FE10

Freidora eléctrica

Fritura por tandas con dos cestas en una cuba de 26 L. La 9FE10 es una freidora eléctrica Perfect 900 de medio módulo con gabinete, con regulación de 100 a 180 °C y producción nominal de 20 kg de papas por hora.

Sus **resistencias basculantes** distribuyen el calor uniformemente y se desconectan al elevarlas. El diseño redondeado, los mandos ergonómicos y las uniones entre módulos que evitan acumular suciedad facilitan la limpieza del conjunto.



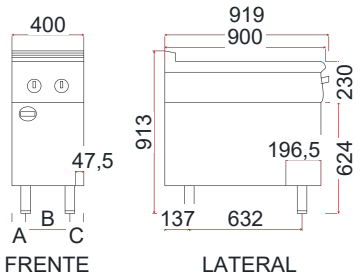
PRESTACIONES

Aceite	1 cuba de 26 L
Producción	Papas: 20 kg/h
Carga	Cesta: 1,25 kg con aceite caliente
Temperatura	100–180 °C; termostato

CARACTERÍSTICAS

Potencia	18 kW
Mandos	2 mandos giratorios; regulación termostática
Calor	Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba
Incluye	2 cestas y 1 tapa; mangos protegidos y enganche de escurrido
Vaciado	Válvula esférica de 3/4″
Módulo	Perfect 900; ½ módulo, con gabinete
Construcción	Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
Gabinete	1 puerta; acero inoxidable
Apoyos	4 patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V · 3N · 50 Hz
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	Mín. 100 mm, laterales y posterior
Diseño	Formas redondeadas; preparado para unión en línea

DIMENSIONES



Cotas del frente: A = 76,5 mm; B = 246 mm; C = 76,5 mm

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

Consultar precio

9FE10

Freidora Eléctrica

Dos cestas dentro de una cuba de 26 litros para organizar las tandas de fritura. La 9FE10 ofrece 18 kW y producción nominal de 20 kg/h, con regulación termostática de 100 a 180 °C.

Las resistencias basculantes permiten acceder a la cuba para limpieza y mantenimiento. El equipo incorpora limitador térmico y corte al elevar las resistencias. La válvula inferior permite vaciar el aceite.



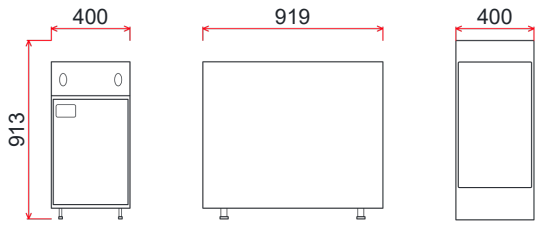
PRESTACIONES

Aceite	1 cuba de 26 L
Producción	Papas: 20 kg/h
Carga	Cesta: 1,25 kg con aceite caliente
Temperatura	100–180 °C; termostato

CARACTERÍSTICAS

Potencia	18 kW
Mandos	2 mandos giratorios; regulación termostática
Calor	Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba
Incluye	2 cestas y 1 tapa; mangos protegidos y enganche de escurrido
Vaciado	Válvula esférica de 3/4″
Módulo	Perfect 900; ½ módulo, con gabinete
Construcción	Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
Gabinete	1 puerta; acero inoxidable
Apoyos	4 patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V · 3N · 60 Hz
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	Mín. 100 mm, laterales y posterior
Diseño	Formas redondeadas; preparado para unión en línea

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

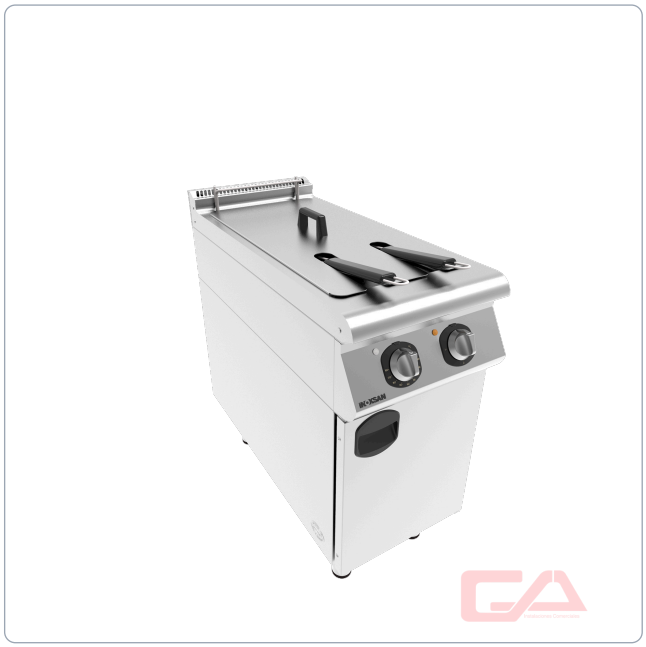
Consultar precio

9FE10

Freidora eléctrica

Fritura por tandas con dos cestas en una cuba de 26 L. La 9FE10 es una freidora eléctrica Perfect 900 de medio módulo con gabinete, con regulación de 100 a 180 °C y producción nominal de 20 kg de papas por hora.

Sus **resistencias basculantes** distribuyen el calor uniformemente y se desconectan al elevarlas. El diseño redondeado, los mandos ergonómicos y las uniones entre módulos que evitan acumular suciedad facilitan la limpieza del conjunto.



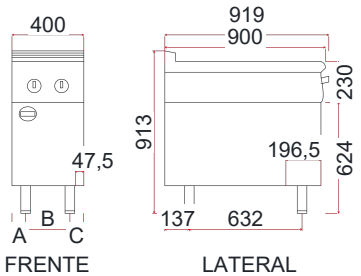
PRESTACIONES

Aceite	1 cuba de 26 L
Producción	Papas: 20 kg/h
Carga	Cesta: 1,25 kg con aceite caliente
Temperatura	100–180 °C; termostato

CARACTERÍSTICAS

Potencia	18 kW
Mandos	2 mandos giratorios; regulación termostática
Calor	Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba
Incluye	2 cestas y 1 tapa; mangos protegidos y enganche de escurrido
Vaciado	Válvula esférica de 3/4″
Módulo	Perfect 900; ½ módulo, con gabinete
Construcción	Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
Gabinete	1 puerta; acero inoxidable
Apoyos	4 patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V · 3N · 60 Hz
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	Mín. 100 mm, laterales y posterior
Diseño	Formas redondeadas; preparado para unión en línea

DIMENSIONES



Cotas del frente: A = 76,5 mm; B = 246 mm; C = 76,5 mm

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

Consultar precio

9FE20

Freidora Eléctrica

Dos cubas y cuatro cestas para distribuir la fritura entre preparaciones. La 9FE20 dispone de 52 litros totales de aceite, 36 kW y producción nominal de 40 kg/h, con regulación de 100 a 180 °C.

Cada cuba cuenta con limitador de seguridad y resistencias basculantes para acceder durante la limpieza. El gabinete inoxidable incorpora patas regulables y el vaciado utiliza válvula inferior; las tapas y cestas forman parte de la dotación documentada.



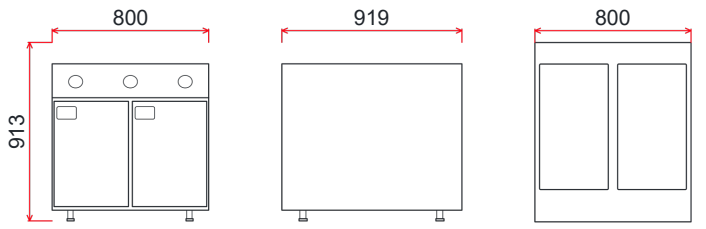
PRESTACIONES

Aceite	2 cubas × 26 L
Producción	Papas: 40 kg/h
Carga	Cesta: 1,25 kg con aceite caliente
Temperatura	100–180 °C; termostato

CARACTERÍSTICAS

Potencia	36 kW
Mandos	3 mandos giratorios; regulación termostática
Calor	Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba
Incluye	4 cestas y 2 tapas; mangos protegidos y enganche de escurrido
Vaciado	Válvula esférica de 3/4″
Módulo	Perfect 900; 1 módulo, con gabinete
Construcción	Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
Gabinete	2 puertas; acero inoxidable
Apoyos	4 patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V · 3N · 50 Hz
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	Mín. 100 mm, laterales y posterior
Diseño	Formas redondeadas; preparado para unión en línea

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

Consultar precio

9FE20

Freidora eléctrica

Dos cubas y cuatro cestas para distribuir las cargas de fritura. La 9FE20 es una freidora eléctrica Perfect 900 de un módulo con gabinete y 52 L de capacidad total.

Sus **resistencias basculantes** distribuyen el calor uniformemente y se desconectan al elevarlas. El diseño redondeado, los mandos ergonómicos y las uniones entre módulos que evitan acumular suciedad facilitan la limpieza del conjunto.



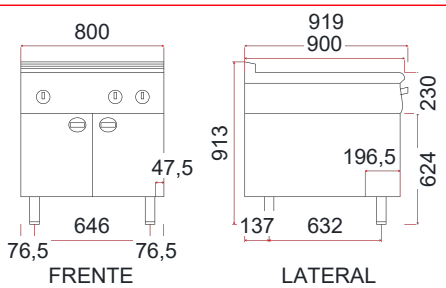
PRESTACIONES

Aceite	2 cubas × 26 L
Producción	Papas: 40 kg/h
Carga	Cesta: 1,25 kg con aceite caliente
Temperatura	100–180 °C; termostato

CARACTERÍSTICAS

Potencia	36 kW
Mandos	3 mandos giratorios; regulación termostática
Calor	Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba
Incluye	4 cestas y 2 tapas; mangos protegidos y enganche de escurrido
Vaciado	Válvula esférica de 3/4″
Módulo	Perfect 900; 1 módulo, con gabinete
Construcción	Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
Gabinete	2 puertas; acero inoxidable
Apoyos	4 patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V · 3N · 50 Hz
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	Mín. 100 mm, laterales y posterior
Diseño	Formas redondeadas; preparado para unión en línea

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

Consultar precio

9FE20

Freidora Eléctrica

Dos cubas y cuatro cestas para distribuir la fritura entre preparaciones. La 9FE20 dispone de 52 litros totales de aceite, 36 kW y producción nominal de 40 kg/h, con regulación de 100 a 180 °C.

Cada cuba cuenta con limitador de seguridad y resistencias basculantes para acceder durante la limpieza. El gabinete inoxidable incorpora patas regulables y el vaciado utiliza válvula inferior; las tapas y cestas forman parte de la dotación documentada.



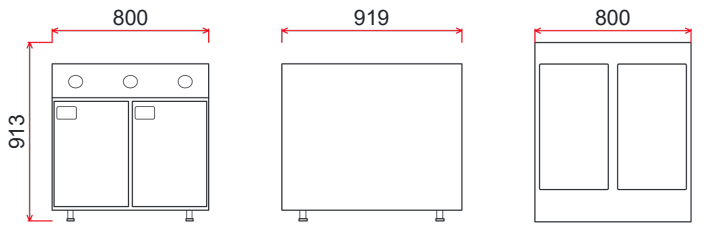
PRESTACIONES

Aceite	2 cubas × 26 L
Producción	Papas: 40 kg/h
Carga	Cesta: 1,25 kg con aceite caliente
Temperatura	100–180 °C; termostato

CARACTERÍSTICAS

Potencia	36 kW
Mandos	3 mandos giratorios; regulación termostática
Calor	Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba
Incluye	4 cestas y 2 tapas; mangos protegidos y enganche de escurrido
Vaciado	Válvula esférica de 3/4″
Módulo	Perfect 900; 1 módulo, con gabinete
Construcción	Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
Gabinete	2 puertas; acero inoxidable
Apoyos	4 patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V · 3N · 60 Hz
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	Mín. 100 mm, laterales y posterior
Diseño	Formas redondeadas; preparado para unión en línea

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

Consultar precio

9FE20

Freidora eléctrica

Dos cubas y cuatro cestas para distribuir las cargas de fritura. La 9FE20 es una freidora eléctrica Perfect 900 de un módulo con gabinete y 52 L de capacidad total.

Sus **resistencias basculantes** distribuyen el calor uniformemente y se desconectan al elevarlas. El diseño redondeado, los mandos ergonómicos y las uniones entre módulos que evitan acumular suciedad facilitan la limpieza del conjunto.



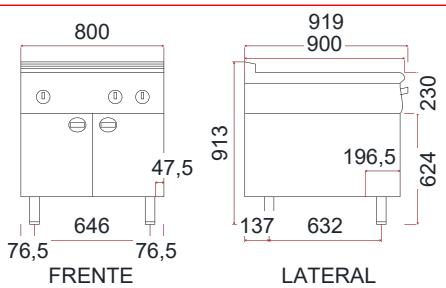
PRESTACIONES

Aceite	2 cubas × 26 L
Producción	Papas: 40 kg/h
Carga	Cesta: 1,25 kg con aceite caliente
Temperatura	100–180 °C; termostato

CARACTERÍSTICAS

Potencia	36 kW
Mandos	3 mandos giratorios; regulación termostática
Calor	Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba
Incluye	4 cestas y 2 tapas; mangos protegidos y enganche de escurrido
Vaciado	Válvula esférica de 3/4″
Módulo	Perfect 900; 1 módulo, con gabinete
Construcción	Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
Gabinete	2 puertas; acero inoxidable
Apoyos	4 patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V · 3N · 60 Hz
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	Mín. 100 mm, laterales y posterior
Diseño	Formas redondeadas; preparado para unión en línea

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

Consultar precio

HGF-778S2

Freidora a Gas

US$ 1.050

Una cuba de 35 litros y dos canastas para distribuir las tandas de fritura. La HGF-778S2 reúne control automático y una potencia térmica de 60.000 BTU/h en una freidora a gas de 420 mm de ancho.

El cuerpo inoxidable y el acceso frontal al gabinete facilitan la integración del puesto en la línea de cocción. La base con ruedas permite desplazar el equipo cuando sea necesario acceder al área de instalación.



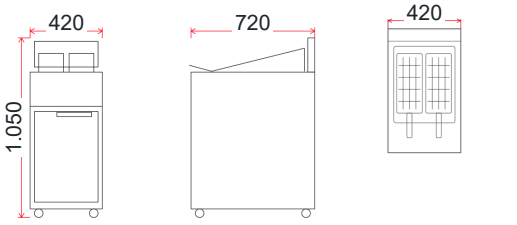
PRESTACIONES

Cap. aceite	1 cuba de 35 L
Canastas	2 incluidas
Control	Automático
Pot. térmica	60.000 BTU/h
Quemadores	4 (referencia GA vigente)

CARACTERÍSTICAS

Energía	Gas
Construcción	Acero inoxidable
Acceso al	Gabinete: Frontal
Base	Con ruedas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	420 mm
Fondo	720 mm
Alto	1.050 mm

Consultar precio

HGF-778S2

Freidora a Gas

Dos canastas para distribuir las cargas dentro de una cuba de 35 L. La HGF-778S2 reúne **60.000 BTU/h** y control automático en un equipo a gas de **420 mm de ancho**.

El cuerpo es de acero inoxidable y el gabinete tiene acceso frontal. La base con ruedas permite desplazar el equipo.



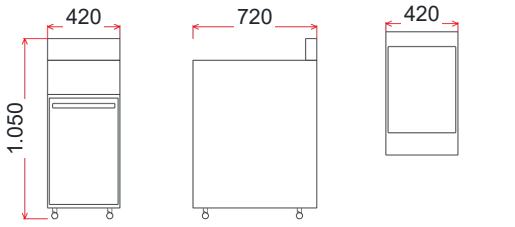
PRESTACIONES

Canastas	2
Control	Automático
Quemadores	4
Cap. aceite	1 cuba: 35 L

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica	60.000 BTU/h
Material	Acero inoxidable
Acceso al	Gabinete: Frontal
Base	Con ruedas

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	420 mm
Fondo	720 mm
Alto	1.050 mm

Consultar precio

FBE10

Horno Combinado Eléctrico

Aire caliente, vapor y cocción combinada desde un mismo horno. El FBE10 reúne **cinco modos de cocción** y capacidad para **10 GN 1/1**, con control digital de temperatura y tiempo.

La **sonda de producto** permite terminar la cocción al alcanzar la temperatura elegida, independientemente del temporizador. Las cuatro velocidades de ventilación permiten seleccionar el movimiento del aire y los **tres programas de lavado automático** acompañan la limpieza de la cámara.



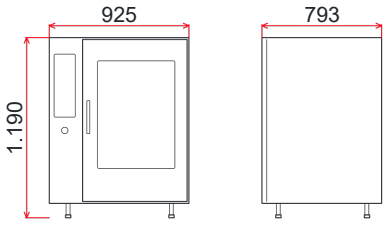
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 1/1
Cámara / guías	0,22 m³; paso 65 mm
Modos	Aire / combi / regeneración: 30–275 °C; vapor: 100 °C, regulable 30–99 °C
Control	Digital de tiempo y temperatura
Sonda	5 puntos, 30–99 °C; independiente del tiempo
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Generación	Vapor: Control inteligente; llenado automático
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 4 velocidades
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	18,5 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 50 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación; automático en versión con lavado
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	183 kg
Equipamiento	Iluminación de cámara; ducha manual; condensador de vapor
Avisos	Diagnóstico y nivel de agua en pantalla; aviso sonoro de fin de cocción
Lavado	Automático: Ligero/medio/intensivo: 120/150/180 min
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	925 mm
Fondo	793 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE10

Horno Combinado Eléctrico

Aire caliente, vapor y cocción combinada desde un mismo horno. El FBE10 reúne **cinco modos de cocción** y capacidad para **10 GN 1/1**, con control digital de temperatura y tiempo.

La **sonda de producto** permite terminar la cocción al alcanzar la temperatura elegida, independientemente del temporizador. Las cuatro velocidades de ventilación permiten seleccionar el movimiento del aire y los **tres programas de lavado automático** acompañan la limpieza de la cámara.



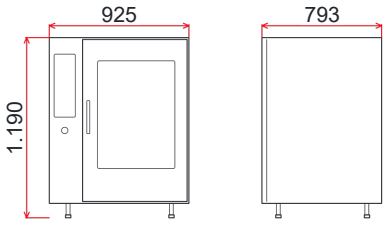
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 1/1
Cámara / guías	0,22 m³; paso 65 mm
Modos	Aire / combi / regeneración: 30–275 °C; vapor: 100 °C, regulable 30–99 °C
Control	Digital de tiempo y temperatura
Sonda	5 puntos, 30–99 °C; independiente del tiempo
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Generación	Vapor: Control inteligente; llenado automático
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 4 velocidades
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	18,5 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 60 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación; automático en versión con lavado
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	183 kg
Equipamiento	Iluminación de cámara; ducha manual; condensador de vapor
Avisos	Diagnóstico y nivel de agua en pantalla; aviso sonoro de fin de cocción
Lavado	Automático: Ligero/medio/intensivo: 120/150/180 min
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	925 mm
Fondo	793 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE10T

Horno Combinado Eléctrico

Recetas por etapas y tiempos por nivel para una carga de 10 GN 1/1. El FBE10T combina cocción eléctrica con una pantalla táctil de 7 pulgadas y programas de hasta seis fases para organizar las elaboraciones.

La sonda de cinco puntos, la cocción Delta T y el ajuste de humedad permiten definir el proceso según el alimento. La conexión USB permite importar y exportar recetas y exportar registros HACCP; el lavado automático dispone de tres intensidades.



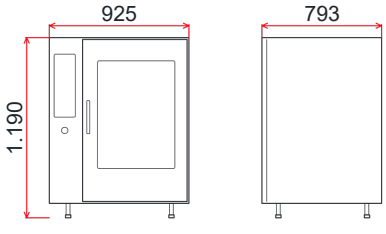
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 1/1
Cámara / guías	0,22 m³; paso 65 mm
Modos	Aire/combi/regeneración: 30–300 °C; vapor: 100 °C o 30–99 °C
Control	LCD táctil de 7″ y selector; tiempo y temperatura
Recetas	60 base + 60 propias; 6 fases de hasta 12 h
Sonda / ΔT	5 puntos, 30–99 °C; ΔT 5–60 °C
Humedad	Combi/banquetes: 10–90 %; vapor manual
Humectación	Con dosificación regulable
Generación	Vapor: Control inteligente; llenado automático
Ventilación	1 ventilador; 6 velocidades; fija en vapor
Preparación	Enfriamiento rápido; precalentamiento automático
USB	Recetas: importar/exportar; HACCP: exportar
Por nivel	Tiempo por nivel; sonda: un nivel

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	18,5 kW máx. · 400 V 3N + PE · 50 Hz · ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Requerido; automático en versión con lavado
Agua	Conexión y tratamiento requeridos; según instalación
Peso neto	187 kg
Equipamiento	Luz interior, ducha y condensador; filtro con aviso de suciedad
Avisos	Fin de ciclo y errores; pantalla en 4 idiomas
Lavado	Automático: 3 intensidades; reanudación tras corte y cancelación con enjuague
Extracción	Funcionamiento vinculado a campana de extracción forzada

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	925 mm
Fondo	793 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda ≈600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE10T

Horno Combinado Eléctrico

Recetas por etapas y tiempos por nivel para una carga de 10 GN 1/1. El FBE10T combina cocción eléctrica con una pantalla táctil de 7 pulgadas y programas de hasta seis fases para organizar las elaboraciones.

La sonda de cinco puntos, la cocción Delta T y el ajuste de humedad permiten definir el proceso según el alimento. La conexión USB permite importar y exportar recetas y exportar registros HACCP; el lavado automático dispone de tres intensidades.



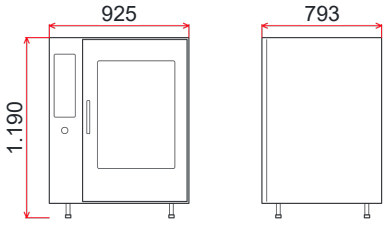
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 1/1
Cámara / guías	0,22 m³; paso 65 mm
Modos	Aire/combi/regeneración: 30–300 °C; vapor: 100 °C o 30–99 °C
Control	LCD táctil de 7″ y selector; tiempo y temperatura
Recetas	60 base + 60 propias; 6 fases de hasta 12 h
Sonda / ΔT	5 puntos, 30–99 °C; ΔT 5–60 °C
Humedad	Combi/banquetes: 10–90 %; vapor manual
Humectación	Con dosificación regulable
Generación	Vapor: Control inteligente; llenado automático
Ventilación	1 ventilador; 6 velocidades; fija en vapor
Preparación	Enfriamiento rápido; precalentamiento automático
USB	Recetas: importar/exportar; HACCP: exportar
Por nivel	Tiempo por nivel; sonda: un nivel

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	18,5 kW máx. · 400 V 3N + PE · 60 Hz · ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Requerido; automático en versión con lavado
Agua	Conexión y tratamiento requeridos; según instalación
Peso neto	187 kg
Equipamiento	Luz interior, ducha y condensador; filtro con aviso de suciedad
Avisos	Fin de ciclo y errores; pantalla en 4 idiomas
Lavado	Automático: 3 intensidades; reanudación tras corte y cancelación con enjuague
Extracción	Funcionamiento vinculado a campana de extracción forzada

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	925 mm
Fondo	793 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda ≈600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE20

Horno Combinado Eléctrico

Carga adaptable a 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1 en el mismo horno. El FBE20 combina esa capacidad con **cinco modos de cocción**: convección, vapor, combinado, vapor regulable y regeneración de banquetes.

El **control digital y la sonda de producto** permiten elegir entre tiempo de cocción y temperatura del alimento. Dispone de cuatro velocidades de ventilación y **lavado automático de tres intensidades** para atender la cámara después del trabajo.



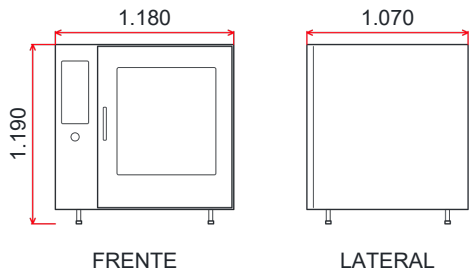
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Cámara / guías	0,44 m³; paso 65 mm
Modos	Aire / combi / regeneración: 30–275 °C; vapor: 100 °C, regulable 30–99 °C
Control	Digital de tiempo y temperatura
Sonda	5 puntos, 30–99 °C; independiente del tiempo
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Generación	Vapor: Control inteligente; llenado automático
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 4 velocidades
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	26 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 50 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación; automático en versión con lavado
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	236 kg
Equipamiento	Iluminación de cámara; ducha manual; condensador de vapor
Avisos	Diagnóstico y nivel de agua en pantalla; aviso sonoro de fin de cocción
Lavado	Automático: Ligero/medio/intensivo: 120/150/180 min
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE20

Horno Combinado Eléctrico

Carga adaptable a 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1 en el mismo horno. El FBE20 combina esa capacidad con **cinco modos de cocción**: convección, vapor, combinado, vapor regulable y regeneración de banquetes.

El **control digital y la sonda de producto** permiten elegir entre tiempo de cocción y temperatura del alimento. Dispone de cuatro velocidades de ventilación y **lavado automático de tres intensidades** para atender la cámara después del trabajo.



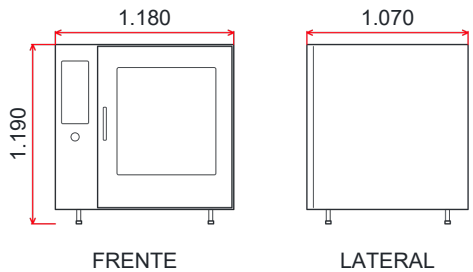
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Cámara / guías	0,44 m³; paso 65 mm
Modos	Aire / combi / regeneración: 30–275 °C; vapor: 100 °C, regulable 30–99 °C
Control	Digital de tiempo y temperatura
Sonda	5 puntos, 30–99 °C; independiente del tiempo
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Generación	Vapor: Control inteligente; llenado automático
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 4 velocidades
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	26 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 60 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación; automático en versión con lavado
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	236 kg
Equipamiento	Iluminación de cámara; ducha manual; condensador de vapor
Avisos	Diagnóstico y nivel de agua en pantalla; aviso sonoro de fin de cocción
Lavado	Automático: Ligero/medio/intensivo: 120/150/180 min
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE20T

Horno Combinado Eléctrico

Recetas por etapas y tiempos por nivel para una carga de 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1. El FBE20T combina cocción eléctrica con una pantalla táctil de 7 pulgadas y programas de hasta seis fases para organizar las elaboraciones.

La sonda de cinco puntos, la cocción Delta T y el ajuste de humedad permiten definir el proceso según el alimento. La conexión USB permite importar y exportar recetas y exportar registros HACCP; el lavado automático dispone de tres intensidades.



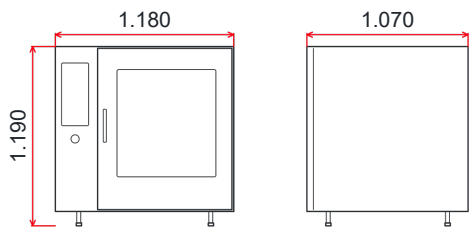
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Cámara / guías	0,42 m³; paso 65 mm
Modos	Aire/combi/regeneración: 30–300 °C; vapor: 100 °C o 30–99 °C
Control	LCD táctil de 7″ y selector; tiempo y temperatura
Recetas	60 recetas base y 60 propias; hasta 6 fases de hasta 12 h
Sonda / ΔT	5 puntos, 30–99 °C; ΔT 5–60 °C
Humedad	Combi/banquetes: 10–90 %; vapor manual
Generación	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	1 ventilador; 6 velocidades; fija en vapor
Funciones	Térmicas: Enfriamiento rápido; precalentamiento automático
USB	Recetas: importar/exportar; HACCP: exportar
Por nivel	Tiempo por nivel; sonda: un nivel

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	26 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 50 Hz; ±10 %
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Conexión; automático en versión con lavado
Agua	Conexión y tratamiento de agua
Cámara	Interior: Esquinas redondeadas
Peso neto	244 kg
Equipamiento	Luz interior; ducha manual; condensador de vapor; filtro con detección de suciedad y aviso
Avisos	Errores y fin de ciclo; pantalla en 4 idiomas
Lavado	Automático; 3 intensidades
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Continuidad	Lavado: reanuda tras corte de energía; cancelable con enjuague

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda ≈600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE20T

Horno Combinado Eléctrico

Recetas por etapas y tiempos por nivel para una carga de 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1. El FBE20T combina cocción eléctrica con una pantalla táctil de 7 pulgadas y programas de hasta seis fases para organizar las elaboraciones.

La sonda de cinco puntos, la cocción Delta T y el ajuste de humedad permiten definir el proceso según el alimento. La conexión USB permite importar y exportar recetas y exportar registros HACCP; el lavado automático dispone de tres intensidades.



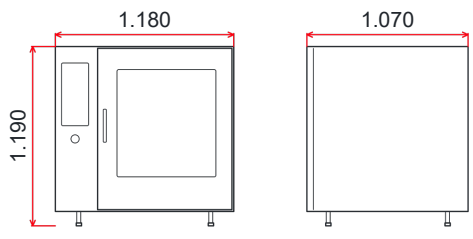
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Cámara / guías	0,42 m³; paso 65 mm
Modos	Aire/combi/regeneración: 30–300 °C; vapor: 100 °C o 30–99 °C
Control	LCD táctil de 7″ y selector; tiempo y temperatura
Recetas	60 recetas base y 60 propias; hasta 6 fases de hasta 12 h
Sonda / ΔT	5 puntos, 30–99 °C; ΔT 5–60 °C
Humedad	Combi/banquetes: 10–90 %; vapor manual
Generación	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	1 ventilador; 6 velocidades; fija en vapor
Funciones	Térmicas: Enfriamiento rápido; precalentamiento automático
USB	Recetas: importar/exportar; HACCP: exportar
Por nivel	Tiempo por nivel; sonda: un nivel

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	26 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 60 Hz; ±10 %
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Conexión; automático en versión con lavado
Agua	Conexión y tratamiento de agua
Cámara	Interior: Esquinas redondeadas
Peso neto	244 kg
Equipamiento	Luz interior; ducha manual; condensador de vapor; filtro con detección de suciedad y aviso
Avisos	Errores y fin de ciclo; pantalla en 4 idiomas
Lavado	Automático; 3 intensidades
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Continuidad	Lavado: reanuda tras corte de energía; cancelable con enjuague

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda ≈600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE40

Horno Combinado Eléctrico

Carga con carro para hasta 40 GN 1/1 en un horno combinado. El FBE40 admite **20 GN 2/1 o 40 GN 1/1** y reúne convección, vapor y modos combinados para distintas elaboraciones.

La dotación publicada incluye **carro de horno y carro para banquetes**. El control digital, la sonda de producto y las cuatro velocidades de ventilación permiten definir el proceso; el lavado automático dispone de tres programas.



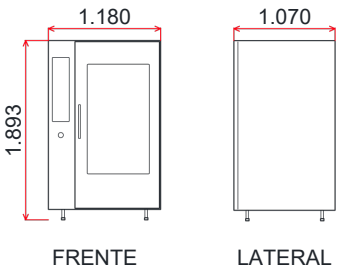
PRESTACIONES

Bandejas	20 GN 2/1 o 40 GN 1/1
Cámara / guías	0,9 m³; paso 65 mm
Modos	Aire / combi / regeneración: 30–275 °C; vapor: 100 °C, regulable 30–99 °C
Control	Digital de tiempo y temperatura
Sonda	1 punto, 30–99 °C; independiente del tiempo
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Generación	Vapor: Control inteligente; llenado automático
Ventilación	Cámara: 2 ventiladores; 4 velocidades
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido

CARACTERÍSTICAS

Carros	De horno y banquetes incluidos; guías de entrada
Electricidad	52 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 50 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación; automático en versión con lavado
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	332 kg; carro 55 kg aparte
Equipamiento	Iluminación de cámara; ducha manual; condensador de vapor
Avisos	Diagnóstico y nivel de agua en pantalla; aviso sonoro de fin de cocción
Lavado	Automático: Ligero/medio/intensivo: 120/150/180 min
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.893 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE40

Horno Combinado Eléctrico

Carga con carro para hasta 40 GN 1/1 en un horno combinado. El FBE40 admite **20 GN 2/1 o 40 GN 1/1** y reúne convección, vapor y modos combinados para distintas elaboraciones.

La dotación publicada incluye **carro de horno y carro para banquetes**. El control digital, la sonda de producto y las cuatro velocidades de ventilación permiten definir el proceso; el lavado automático dispone de tres programas.



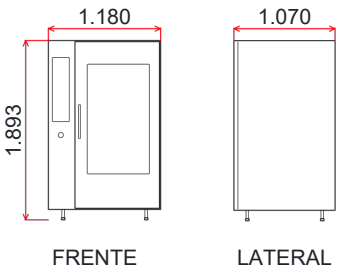
PRESTACIONES

Bandejas	20 GN 2/1 o 40 GN 1/1
Cámara / guías	0,9 m³; paso 65 mm
Modos	Aire / combi / regeneración: 30–275 °C; vapor: 100 °C, regulable 30–99 °C
Control	Digital de tiempo y temperatura
Sonda	1 punto, 30–99 °C; independiente del tiempo
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Generación	Vapor: Control inteligente; llenado automático
Ventilación	Cámara: 2 ventiladores; 4 velocidades
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido

CARACTERÍSTICAS

Carros	De horno y banquetes incluidos; guías de entrada
Electricidad	52 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 60 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación; automático en versión con lavado
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	332 kg; carro 55 kg aparte
Equipamiento	Iluminación de cámara; ducha manual; condensador de vapor
Avisos	Diagnóstico y nivel de agua en pantalla; aviso sonoro de fin de cocción
Lavado	Automático: Ligero/medio/intensivo: 120/150/180 min
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.893 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE40T

Horno Combinado Eléctrico

Recetas por etapas y tiempos por nivel para una carga de 20 GN 2/1 o 40 GN 1/1. El FBE40T combina cocción eléctrica con una pantalla táctil de 7 pulgadas y programas de hasta seis fases para organizar las elaboraciones.

La sonda de cinco puntos, la cocción Delta T y el ajuste de humedad permiten definir el proceso según el alimento. La conexión USB permite importar y exportar recetas y exportar registros HACCP; el lavado automático dispone de tres intensidades.



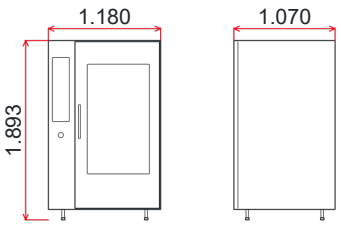
PRESTACIONES

Bandejas	20 GN 2/1 o 40 GN 1/1
Cámara / guías	0,9 m³; paso 65 mm
Modos	Aire/combi/regeneración: 30–300 °C; vapor: 100 °C o 30–99 °C
Control	LCD táctil de 7″ y selector; tiempo y temperatura
Recetas	60 recetas base y 60 propias; hasta 6 fases de hasta 12 h
Sonda / ΔT	5 puntos, 30–99 °C; ΔT 5–60 °C
Humedad	Combi/banquetes: 10–90 %; vapor manual
Generación	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	2 ventiladores; 6 vel.; vapor: fija
Funciones	Térmicas: Enfriamiento rápido; precalentamiento automático
USB	Recetas: importar/exportar; HACCP: exportar
Por nivel	Tiempo por nivel; sonda: un nivel

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	52 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 50 Hz; ±10 %
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Desagüe requerido; automático con lavado; según instalación
Agua	Conexión y tratamiento de agua; según instalación
Peso neto	343 kg; carro 55 kg aparte
Equipamiento	Luz interior; ducha manual; condensador de vapor; filtro con detección de suciedad y aviso
Avisos	Errores y fin de ciclo; pantalla en 4 idiomas
Lavado	Automático: 3 intensidades: 138 / 168 / 198 min
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Continuidad	Lavado: reanuda tras corte de energía; cancelable con enjuague

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.893 mm

Espacio de instalación: Izquierda ≈600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBE40T

Horno Combinado Eléctrico

Recetas por etapas y tiempos por nivel para una carga de 20 GN 2/1 o 40 GN 1/1. El FBE40T combina cocción eléctrica con una pantalla táctil de 7 pulgadas y programas de hasta seis fases para organizar las elaboraciones.

La sonda de cinco puntos, la cocción Delta T y el ajuste de humedad permiten definir el proceso según el alimento. La conexión USB permite importar y exportar recetas y exportar registros HACCP; el lavado automático dispone de tres intensidades.



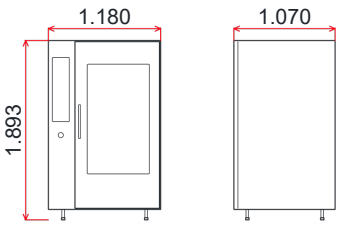
PRESTACIONES

Bandejas	20 GN 2/1 o 40 GN 1/1
Cámara / guías	0,9 m³; paso 65 mm
Modos	Aire/combi/regeneración: 30–300 °C; vapor: 100 °C o 30–99 °C
Control	LCD táctil de 7″ y selector; tiempo y temperatura
Recetas	60 recetas base y 60 propias; hasta 6 fases de hasta 12 h
Sonda / ΔT	5 puntos, 30–99 °C; ΔT 5–60 °C
Humedad	Combi/banquetes: 10–90 %; vapor manual
Generación	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	2 ventiladores; 6 vel.; vapor: fija
Funciones	Térmicas: Enfriamiento rápido; precalentamiento automático
USB	Recetas: importar/exportar; HACCP: exportar
Por nivel	Tiempo por nivel; sonda: un nivel

CARACTERÍSTICAS

Electricidad	52 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 60 Hz; ±10 %
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara y generador
Desagüe	Desagüe requerido; automático con lavado; según instalación
Agua	Conexión y tratamiento de agua; según instalación
Peso neto	343 kg; carro 55 kg aparte
Equipamiento	Luz interior; ducha manual; condensador de vapor; filtro con detección de suciedad y aviso
Avisos	Errores y fin de ciclo; pantalla en 4 idiomas
Lavado	Automático: 3 intensidades: 138 / 168 / 198 min
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Continuidad	Lavado: reanuda tras corte de energía; cancelable con enjuague

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.893 mm

Espacio de instalación: Izquierda ≈600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBG010

Horno Combinado a Gas

Cinco modos de cocción y sonda de producto en un combinado a gas. El FBG010 trabaja con **10 GN 1/1**, combinando convección, vapor, cocción mixta y regeneración desde un control digital.

La **sonda permite terminar por temperatura del alimento** y las cuatro velocidades permiten elegir la circulación de aire. Los tres programas de lavado automático y la ducha de cámara ofrecen dos medios documentados para atender la limpieza.



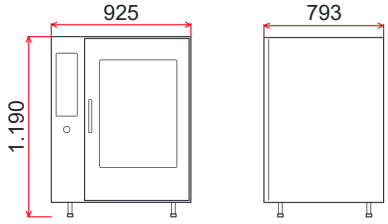
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 1/1
Cámara / guías	0,22 m³; paso 65 mm
Modos	Aire / combi / regeneración: 30–275 °C; vapor: 100 °C, regulable 30–99 °C
Control	Digital de tiempo y temperatura
Sonda	5 puntos, 30–99 °C; independiente del tiempo
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Vapor	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 4 velocidades
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Avisos	Diagnóstico y nivel de agua en pantalla; aviso sonoro de fin de cocción
Lavado	Automático: Ligero/medio/intensivo: 120/150/180 min
Consumo	GN/GLP: 1,587 m³/h / 1,183 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Potencia gas	Máx. 15; aire 15; vapor 15 kW
Electricidad	1,1 kW; Alim.: 230 V AC 1N + PE; 50 Hz; ±10 %
Gas / entrada	GN o GLP; 3/4″; conversión por servicio
Presión gas	G20: 20; G30/G31: 30/37 mbar
Seguridad	Encendido electrónico; corte por falta de llama; limitadores en cámara y generador
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Desagüe	Desagüe requerido; automático con lavado; según instalación
Agua	Conexión y tratamiento de agua; según instalación
Peso neto	202 kg
Luz interior	Iluminación de cámara
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Limpieza	Ducha manual y condensador

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	925 mm
Fondo	793 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBG020

Horno Combinado a Gas

Cocción a gas con carga adaptable a GN 2/1 o GN 1/1. El FBG020 admite **10 GN 2/1 o 20 GN 1/1** y reúne cinco modos, desde convección y vapor hasta combinado y regeneración.

El **control digital con sonda de producto** permite conducir el proceso por tiempo o por temperatura del alimento. Las cuatro velocidades de ventilación y el lavado automático de tres intensidades completan sus funciones de cocción y limpieza.



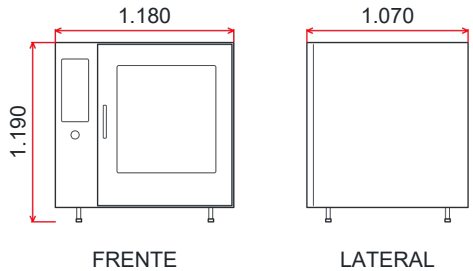
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Cámara / guías	0,44 m³; paso 65 mm
Modos	Aire / combi / regeneración: 30–275 °C; vapor: 100 °C, regulable 30–99 °C
Control	Digital de tiempo y temperatura
Sonda	5 puntos, 30–99 °C; independiente del tiempo
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Vapor	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 4 velocidades
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Avisos	Diagnóstico y nivel de agua en pantalla; aviso sonoro de fin de cocción
Lavado	Automático: Ligero/medio/intensivo: 120/150/180 min
Consumo	GN/GLP: 2,646 m³/h / 1,972 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Potencia gas	Máx. 25; aire GN 24/GLP 25; vapor 25 kW
Electricidad	1,1 kW; Alim.: 230 V AC 1N + PE; 50 Hz; ±10 %
Gas / entrada	GN o GLP; 3/4″; conversión por servicio
Presión gas	G20: 20; G30/G31: 30/37 mbar
Seguridad	Encendido electrónico; corte por falta de llama; limitadores en cámara y generador
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Desagüe	Desagüe requerido; automático con lavado; según instalación
Agua	Conexión y tratamiento de agua; según instalación
Peso neto	259 kg
Luz interior	Iluminación de cámara
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Limpieza	Ducha manual y condensador

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBG040

Horno Combinado a Gas

Hasta 40 GN 1/1 para organizar la cocción en un combinado a gas. El FBG040 admite **20 GN 2/1 o 40 GN 1/1**, con cinco modos que reúnen aire caliente, vapor y cocción combinada.

La **sonda de producto** permite finalizar al alcanzar la temperatura elegida. El control digital ajusta tiempo y temperatura, y cuatro velocidades permiten regular la circulación de aire; el lavado automático dispone de tres intensidades.



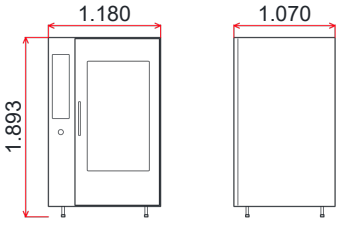
PRESTACIONES

Bandejas	20 GN 2/1 o 40 GN 1/1
Cámara / guías	0,9 m³; paso 65 mm
Modos	Aire / combi / regeneración: 30–275 °C; vapor: 100 °C, regulable 30–99 °C
Control	Digital de tiempo y temperatura
Sonda	5 puntos, 30–99 °C; independiente del tiempo
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Vapor	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	Cámara: 2 ventiladores; 4 velocidades
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Avisos	Diagnóstico y nivel de agua en pantalla; aviso sonoro de fin de cocción
Lavado	Automático: Ligero/medio/intensivo: 120/150/180 min
Consumo	GN/GLP: 5,079 m³/h / 3,785 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Carros	De horno y banquetes incluidos; guías de entrada
Potencia gas	Aire/máx.: 50 kW; vapor: 28 kW
Electricidad	3 kW; Alim.: 230 V AC 1N + PE; 50 Hz; ±10 %
Gas / entrada	GN o GLP; 3/4″; conversión por servicio
Presión gas	G20: 20; G30/G31: 30/37 mbar
Seguridad	Encendido electrónico; corte por falta de llama; limitadores en cámara y generador
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Desagüe	Desagüe requerido; automático con lavado; según instalación
Agua	Conexión y tratamiento de agua; según instalación
Peso neto	366 kg; carro 55 kg aparte
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Limpieza	Ducha manual y condensador

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.893 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBG10T

Horno Combinado a Gas

Cocción a gas por etapas para 10 GN 1/1. El FBG10T combina pantalla táctil de 7 pulgadas, seis fases de programa y tiempos por nivel para organizar las elaboraciones.

La sonda de cinco puntos, la cocción Delta T y el control de humedad permiten ajustar el proceso. Incluye gestión de recetas y registros HACCP por USB y lavado automático de tres intensidades.



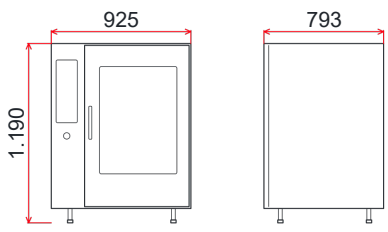
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 1/1
Cámara / guías	0,22 m³; paso 65 mm
Modos	Aire/combi/regeneración: 30–300 °C; vapor: 100 °C o 30–99 °C
Control	LCD táctil de 7″ y selector; tiempo y temperatura
Recetas	60 base + 60 propias; 6 fases de hasta 12 h
Sonda / ΔT	5 puntos, 30–99 °C; ΔT 5–60 °C
Humedad	Combi/banquetes: 10–90 %; vapor manual
Vapor	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	1 ventilador; 6 velocidades; fija en vapor
Preparación	Enfriamiento rápido; precalentamiento automático
Avisos	Fin de ciclo y errores; pantalla en 4 idiomas
Lavado	Automático: 3 intensidades; reanudación tras corte y cancelación con enjuague
Consumo	GN/GLP: 1,587 m³/h / 1,183 kg/h
USB	Recetas: importar/exportar; HACCP: exportar
Por nivel	Tiempo por nivel; sonda: un nivel

CARACTERÍSTICAS

Potencia gas	Máx. 15; aire 15; vapor 15 kW
Electricidad	1,1 kW · 230 V 1N + PE · 50 Hz · ±10 %
Gas / entrada	GN o GLP; 3/4″; conversión por servicio
Presión gas	G20: 20; G30/G31: 30/37 mbar
Seguridad	Encendido electrónico; corte por falta de llama; limitadores en cámara y generador
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Agua	Conexión y tratamiento requeridos; según instalación
Peso neto	210 kg
Luz interior	Iluminación de cámara
Extracción	Vinculado a campana de extracción forzada
Limpieza	Ducha y condensador; filtro con aviso de suciedad

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	925 mm
Fondo	793 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda ≈600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBG20T

Horno Combinado a Gas

Cocción a gas por etapas para 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1. El FBG20T combina pantalla táctil de 7 pulgadas, seis fases de programa y tiempos por nivel para organizar las elaboraciones.

La sonda de cinco puntos, la cocción Delta T y el control de humedad permiten ajustar el proceso. Incluye gestión de recetas y registros HACCP por USB y lavado automático de tres intensidades.



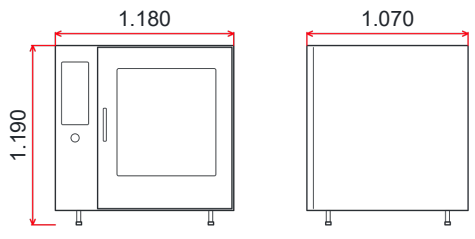
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Cámara / guías	0,42 m³; paso 65 mm
Modos	Aire/combi/regeneración: 30–300 °C; vapor: 100 °C o 30–99 °C
Control	LCD táctil de 7″ y selector; tiempo y temperatura
Recetas	60 base + 60 propias; 6 fases de hasta 12 h
Sonda / ΔT	5 puntos, 30–99 °C; ΔT 5–60 °C
Humedad	Combi/banquetes: 10–90 %; vapor manual
Vapor	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	1 ventilador; 6 velocidades; fija en vapor
Preparación	Enfriamiento rápido; precalentamiento automático
Avisos	Fin de ciclo y errores; pantalla en 4 idiomas
Lavado	Automático: 3 intensidades; reanudación tras corte y cancelación con enjuague
Consumo	GN/GLP: 2,646 m³/h / 1,972 kg/h
USB	Recetas: importar/exportar; HACCP: exportar
Por nivel	Tiempo por nivel; sonda: un nivel

CARACTERÍSTICAS

Potencia gas	Máx. 25; aire GN 24/GLP 25; vapor 25 kW
Electricidad	1,1 kW · 230 V 1N + PE · 50 Hz · ±10 %
Gas / entrada	GN o GLP; 3/4″; conversión por servicio
Presión gas	G20: 20; G30/G31: 30/37 mbar
Seguridad	Encendido electrónico; corte por falta de llama; limitadores en cámara y generador
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Agua	Conexión y tratamiento requeridos; según instalación
Peso neto	270 kg
Luz interior	Iluminación de cámara
Extracción	Vinculado a campana de extracción forzada
Limpieza	Ducha y condensador; filtro con aviso de suciedad

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda ≈600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FBG40T

Horno Combinado a Gas

Cocción a gas por etapas para 20 GN 2/1 o 40 GN 1/1. El FBG40T combina pantalla táctil de 7 pulgadas, seis fases de programa y tiempos por nivel para organizar las elaboraciones.

La sonda de cinco puntos, la cocción Delta T y el control de humedad permiten ajustar el proceso. Incluye gestión de recetas y registros HACCP por USB y lavado automático de tres intensidades.



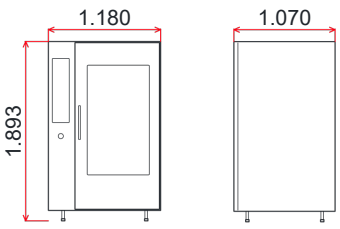
PRESTACIONES

Bandejas	20 GN 2/1 o 40 GN 1/1
Cámara / guías	0,9 m³; paso 65 mm
Modos	Aire/combi/regeneración: 30–300 °C; vapor: 100 °C o 30–99 °C
Control	LCD táctil de 7″ y selector; tiempo y temperatura
Recetas	60 base + 60 propias; 6 fases de hasta 12 h
Sonda / ΔT	5 puntos, 30–99 °C; ΔT 5–60 °C
Humedad	Combi/banquetes: 10–90 %; vapor manual
Vapor	Control inteligente; llenado automático
Ventilación	2 ventiladores; 6 vel.; vapor: fija
Preparación	Enfriamiento rápido; precalentamiento automático
Avisos	Fin de ciclo y errores; pantalla en 4 idiomas
Lavado	Automático: 3 intensidades
Consumo	GN/GLP: 5,079 m³/h / 3,785 kg/h
USB	Recetas: importar/exportar; HACCP: exportar
Por nivel	Tiempo por nivel; sonda: un nivel

CARACTERÍSTICAS

Potencia gas	Aire/máx.: 50 kW; vapor: 28 kW
Electricidad	3 kW; 230 V 1N+PE; 50 Hz; ±10%
Gas / entrada	GN o GLP; 3/4″; conversión por servicio
Presión gas	G20: 20; G30/G31: 30/37 mbar
Seguridad	Encendido electrónico; corte por falta de llama; limitadores en cámara y generador
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni; luz interior
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Desagüe	Requerido; automático en versión con lavado
Agua	Conexión y tratamiento requeridos; según instalación
Peso neto	350 kg; carro 50 kg aparte
Extracción	Funcionamiento vinculado a campana de extracción forzada
Limpieza	Ducha y condensador; filtro con aviso; lavado reanudable tras corte y cancelable con enjuague

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.070 mm
Alto	1.893 mm

Espacio de instalación: Izquierda ≈600 mm; posterior ≈100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

HEO-210D

Horno con Fermentadora

Una cámara de cocción sobre espacio de fermentación para diez bandejas. El HEO-210D combina horno para dos bandejas de 400 × 600 mm y fermentadora inferior con dos puertas, para reunir ambas etapas en una misma ubicación.

La ventana de la puerta superior permite observar el horneado. El conjunto mide 1.220 mm de frente y 1.490 mm de alto, con potencia de 8,6 kW y alimentación de 380 V.



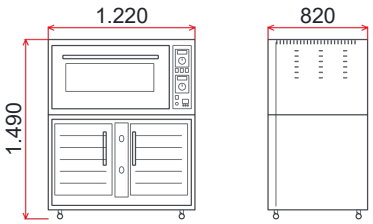
PRESTACIONES

Horno	1 cámara; 2 bandejas
Fermentadora	10 bandejas
Bandeja	400 × 600 mm
Humedad	Regulable en fermentadora

CARACTERÍSTICAS

Potencia	8,6 kW
Alimentación	380 V
Puertas	1 puerta(s) de horno con ventana y dos puertas de fermentadora
Base	Con ruedas (referencia ilustrada)
Energía	Eléctrica
Frecuencia	50 Hz
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	820 mm
Alto	1.490 mm

Consultar precio

HEO-408D

Horno con Fermentadora

Horneado y fermentación en un mismo conjunto. El HEO-408D reúne dos cámaras superiores para cuatro bandejas y una fermentadora inferior para ocho, todas de 400 × 600 mm, para ubicar ambas etapas de elaboración en un frente de 1.220 mm.

Las puertas del horno tienen ventanas para observar la cocción y la fermentadora dispone de dos accesos. La construcción de acero inoxidable 201 y la base con ruedas completan esta configuración eléctrica.



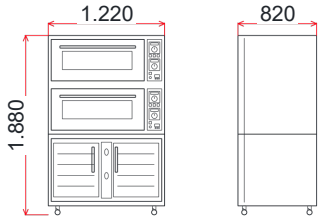
PRESTACIONES

Horno	2 cámaras; 4 bandejas
Fermentadora	8 bandejas
Bandeja	400 × 600 mm
Temp. horno	0–400 °C (referencia Canmac)
Humedad	«normal»–95 % (manual Adexa)

CARACTERÍSTICAS

Potencia	15,2 kW
Alimentación	380 V
Puertas	2 puerta(s) de horno con ventana y dos puertas de fermentadora
Material	Acero inoxidable 201
Base	Con ruedas (referencia ilustrada)
Energía	Eléctrica
Peso	190 kg
Frecuencia	50 Hz

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	820 mm
Alto	1.880 mm

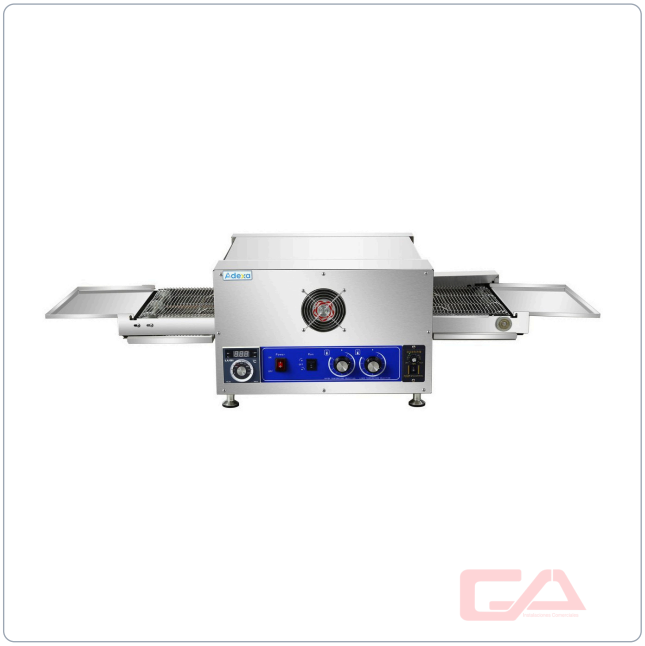
Consultar precio

HEP-12

Horno de Cinta Eléctrico

Velocidad de cinta regulable para ajustar el tiempo de paso de las pizzas. El HEP-12 combina una superficie útil de 350 × 1.000 mm, sentido de transporte reversible y regulación independiente del calor superior e inferior.

La indicación digital permite consultar la temperatura dentro del rango de 50 a 300 °C. Admite pizzas de hasta 12 pulgadas e incorpora ventilación para los controles y protección contra sobretemperatura.



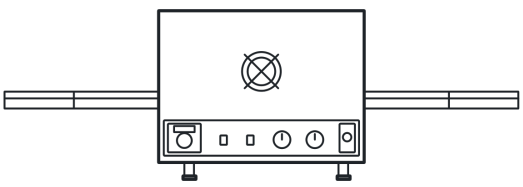
PRESTACIONES

Superficie útil	350 × 1.000 mm
Sistema	Cocción: Paso continuo mediante cinta transportadora
Temperatura	50–300 °C
Formato pizza	Hasta 12 pulgadas
Control temp.	Indicación digital y regulación superior/inferior independiente
Control cinta	Velocidad regulable y sentido reversible
Ancho correa	355 mm

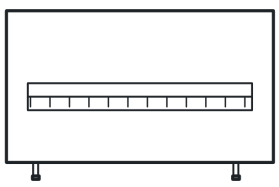
CARACTERÍSTICAS

Potencia	6,7 kW
Peso neto	60 kg
Alimentación	220–240 V / 50 Hz
Tipo de calor	Resistencias eléctricas superiores e inferiores
Ventilación	Enfriamiento de los controles por ventilación
Protección	Térmica: Corte por sobretemperatura
Espacio libre	Más de 100 mm alrededor respecto a productos no inflamables; espacio frontal de trabajo
Instalación	Conexión fija con corte y protección contra fugas eléctricas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas publicadas

Ancho	1.100 mm
Fondo	570 mm
Alto	360 mm

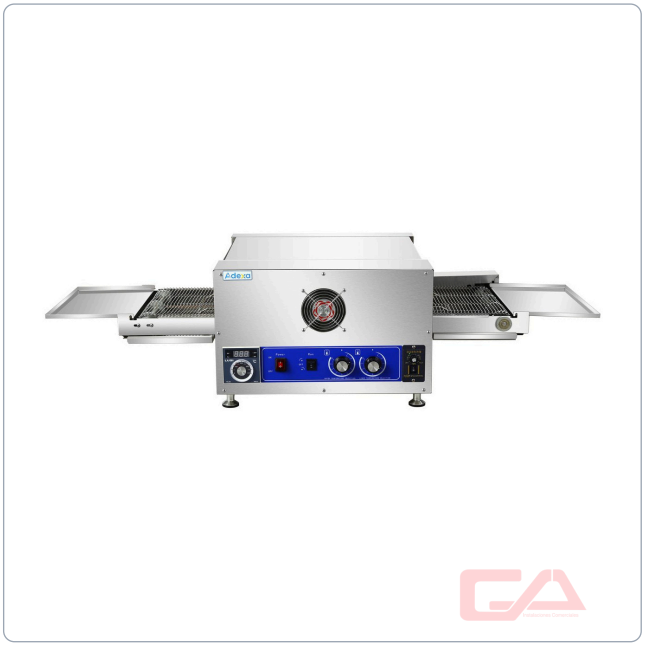
Consultar precio

HEP-12

Horno de Cinta Eléctrico

Velocidad de cinta regulable para ajustar el tiempo de paso de las pizzas. El HEP-12 combina una superficie útil de 350 × 1.000 mm, sentido de transporte reversible y regulación independiente del calor superior e inferior.

La indicación digital permite consultar la temperatura dentro del rango de 50 a 300 °C. Admite pizzas de hasta 12 pulgadas e incorpora ventilación para los controles y protección contra sobretemperatura.



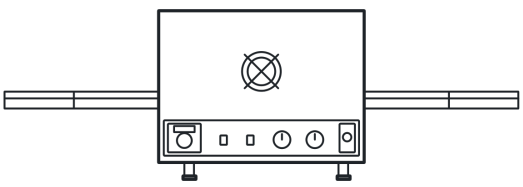
PRESTACIONES

Superficie útil	350 × 1.000 mm
Sistema	Cocción: Paso continuo mediante cinta transportadora
Temperatura	50–300 °C
Formato pizza	Hasta 12 pulgadas
Control temp.	Indicación digital y regulación superior/inferior independiente
Control cinta	Velocidad regulable y sentido reversible
Ancho correa	355 mm

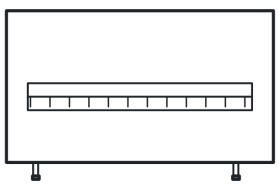
CARACTERÍSTICAS

Potencia	6,7 kW
Peso neto	60 kg
Alimentación	220–240 V / 60 Hz
Tipo de calor	Resistencias eléctricas superiores e inferiores
Ventilación	Enfriamiento de los controles por ventilación
Protección	Térmica: Corte por sobretemperatura
Espacio libre	Más de 100 mm alrededor respecto a productos no inflamables; espacio frontal de trabajo
Instalación	Conexión fija con corte y protección contra fugas eléctricas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas publicadas

Ancho	1.100 mm
Fondo	570 mm
Alto	360 mm

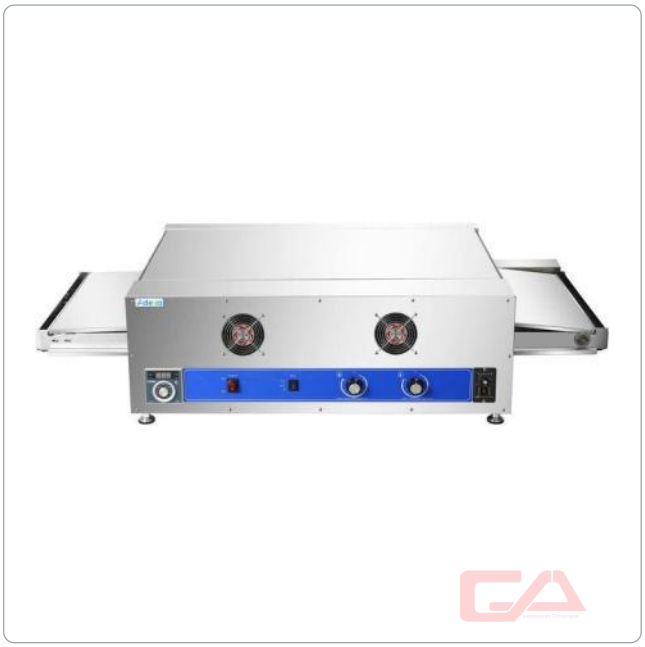
Consultar precio

HEP-18

Horno de Cinta Eléctrico

Tiempo de paso y calor superior e inferior ajustables para la cocción continua. El HEP-18 permite regular la velocidad de la cinta y cada zona de calentamiento, con indicación digital de temperatura y rango de 50 a 300 °C.

La superficie de trabajo de 500 × 1.450 mm recibe pizzas de 18 pulgadas. El transporte puede invertir su sentido.



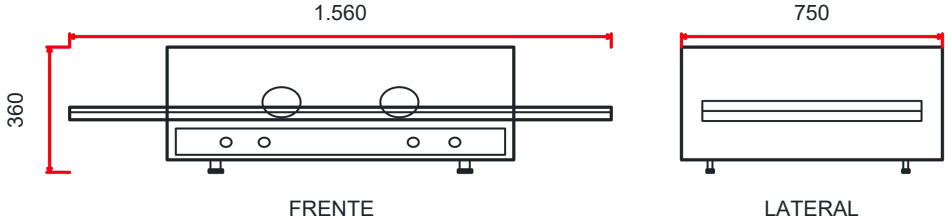
PRESTACIONES

Superficie útil	500 × 1.450 mm (ancho nominal 500 mm)
Temperatura	50–300 °C
Cinta	Transporte continuo, velocidad regulable y sentido reversible
Control temp.	Digital; regulación superior e inferior independiente
Formato pizza	18 pulgadas (Ø nominal 457,2 mm)

CARACTERÍSTICAS

Ventilación	Ventiladores para refrigeración de los controles
Potencia	10,3 kW
Encendido	Eléctrico automático
Alimentación	220 V / 50 Hz
Material cinta	Banda metálica de inox.; grado alimenticio declarado por GA
Montaje	Horizontal, de sobremesa
Aplicaciones	Pizzas y alimentos compatibles con la abertura
Estructura	Inox.
Peso neto	96 kg
Tipo de calor	Resistencias eléctricas sup./inf.; aire forzado (GA)
Cinta extraíble	Metálica, desmontable/levantable para limpieza
Aislamiento	Térmico: Sí; exterior de baja temperatura (declaración GA)
Protección	Térmica: Corte por sobretemperatura
Espacio libre	Más de 100 mm alrededor respecto a productos no inflamables; espacio frontal de trabajo
Instalación	Conexión fija; corte y protección contra fugas eléctricas

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.560 mm
Fondo	750 mm
Alto	360 mm

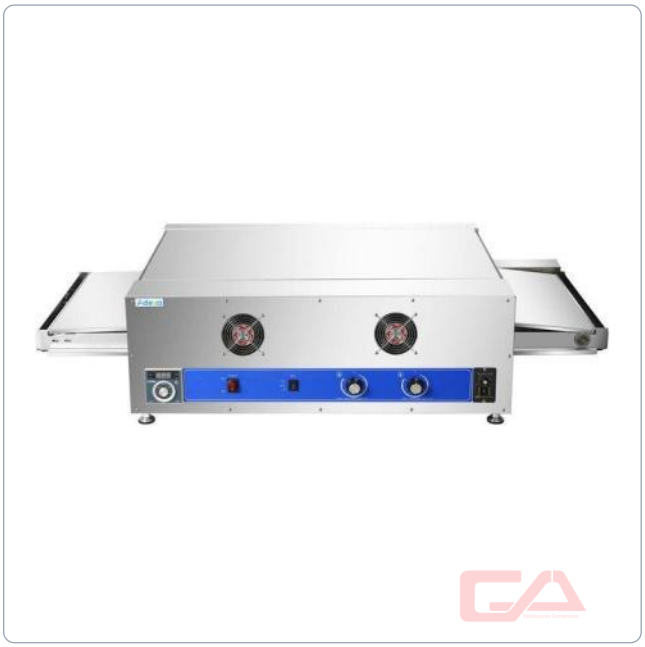
Consultar precio

HEP-18

Horno de Cinta Eléctrico

Tiempo de paso y calor superior e inferior ajustables para la cocción continua. El HEP-18 permite regular la velocidad de la cinta y cada zona de calentamiento, con indicación digital de temperatura y rango de 50 a 300 °C.

La superficie de trabajo de 500 × 1.450 mm recibe pizzas de 18 pulgadas. El transporte puede invertir su sentido.



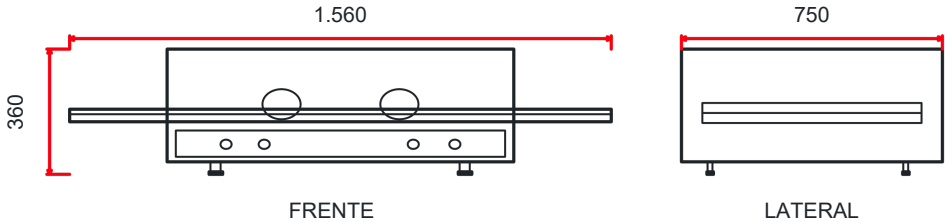
PRESTACIONES

Superficie útil	500 × 1.450 mm (ancho nominal 500 mm)
Temperatura	50–300 °C
Cinta	Transporte continuo, velocidad regulable y sentido reversible
Control temp.	Digital; regulación superior e inferior independiente
Formato pizza	18 pulgadas (Ø nominal 457,2 mm)

CARACTERÍSTICAS

Ventilación	Ventiladores para refrigeración de los controles
Potencia	10,3 kW
Encendido	Eléctrico automático
Alimentación	220 V / 60 Hz
Material cinta	Banda metálica de inox.; grado alimenticio declarado por GA
Montaje	Horizontal, de sobremesa
Aplicaciones	Pizzas y alimentos compatibles con la abertura
Estructura	Inox.
Peso neto	96 kg
Tipo de calor	Resistencias eléctricas sup./inf.; aire forzado (GA)
Cinta extraíble	Metálica, desmontable/levantable para limpieza
Aislamiento	Térmico: Sí; exterior de baja temperatura (declaración GA)
Protección	Térmica: Corte por sobretemperatura
Espacio libre	Más de 100 mm alrededor respecto a productos no inflamables; espacio frontal de trabajo
Instalación	Conexión fija; corte y protección contra fugas eléctricas

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.560 mm
Fondo	750 mm
Alto	360 mm

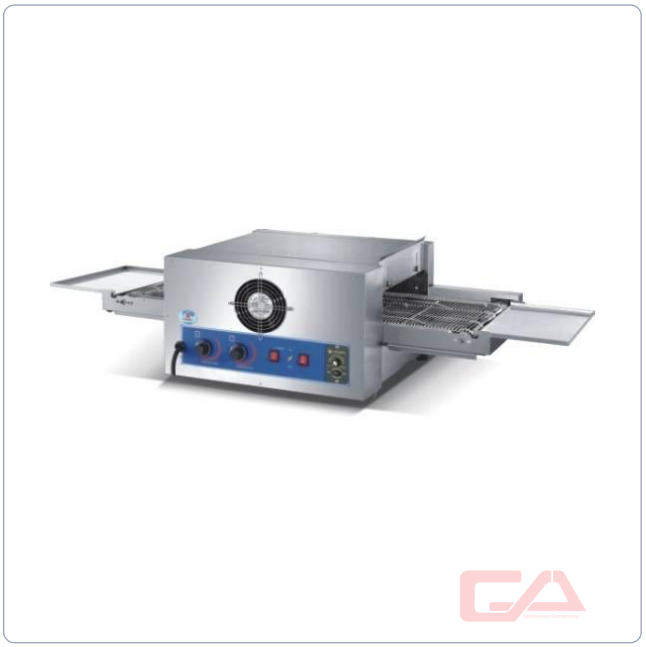
Consultar precio

HEP-32

Horno de Cinta Eléctrico

Una cinta de 850 × 1.800 mm para el paso continuo de pizzas de hasta 32 pulgadas. El HEP-32 permite regular la velocidad e invertir el sentido del transporte para ajustar el tiempo de paso y el lado de entrada de las preparaciones.

El calor superior e inferior se regula de forma independiente, con un rango de 50 a 300 °C. El conjunto eléctrico incorpora ventilación de los controles y corte de protección por sobretemperatura.



PRESTACIONES

Superficie útil	850 × 1.800 mm
Sistema	Cocción: Paso continuo mediante cinta transportadora
Temperatura	50–300 °C
Formato pizza	Hasta 32 pulgadas
Control temp.	Regulación superior/inferior independiente
Control cinta	Velocidad regulable y sentido reversible
Ancho correa	856 mm

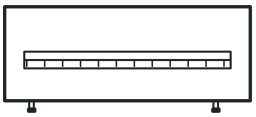
CARACTERÍSTICAS

Potencia	25,5 kW
Peso neto	140 kg
Alimentación	380 V
Tipo de calor	Resistencias eléctricas superiores e inferiores
Ventilación	Enfriamiento de los controles por ventilación
Protección	Térmica: Corte por sobretemperatura
Espacio libre	Más de 100 mm alrededor respecto a productos no inflamables; espacio frontal de trabajo
Instalación	Conexión fija con corte y protección contra fugas eléctricas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas publicadas

Ancho	2.500 mm
Fondo	1.060 mm
Alto	450 mm

Consultar precio

HGP-12

Horno de Cinta a Gas

Horneado a gas por paso continuo sobre una cinta de 350 × 1.000 mm. El HGP-12 transporta las pizzas a través de la zona de cocción.

La potencia eléctrica auxiliar declarada es de 0,1 kW, diferenciada del calentamiento a gas. La unidad mide 1.100 × 570 × 430 mm y tiene un peso neto de 60 kg.



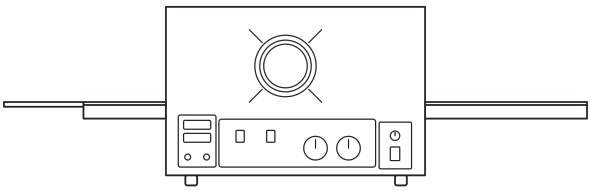
PRESTACIONES

Superficie útil	350 × 1.000 mm
Sistema	Cocción: Paso continuo por cinta transportadora

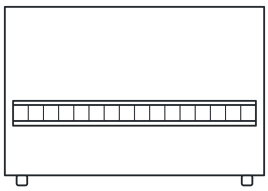
CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,1 kW
Peso neto	60 kg
Tipo de calor	Gas, con alimentación eléctrica auxiliar

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas publicadas

Ancho	1.100 mm
Fondo	570 mm
Alto	430 mm

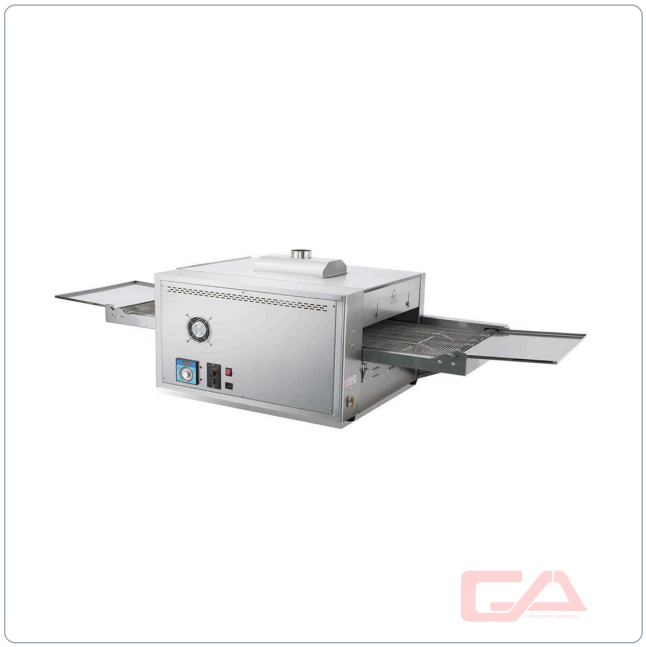
Consultar precio

HGP-18

Horno de Cinta a Gas

Velocidad de cinta ajustable para controlar el tiempo de cocción. El HGP-18 combina una superficie de 500 × 1.450 mm, rango de 50 a 300 °C y sentido de transporte reversible para organizar la cocción continua.

El equipo combina calentamiento a gas y 0,1 kW eléctricos auxiliares, con suministro de 220 V a 50 Hz.



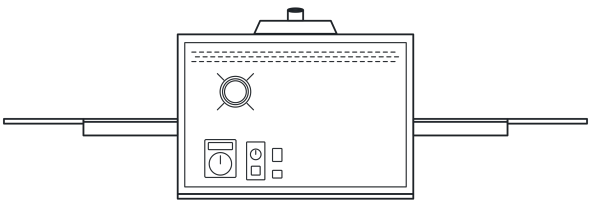
PRESTACIONES

Superficie útil	500 × 1.450 mm
Temperatura	50–300 °C
Cinta	Transporte continuo, velocidad regulable y sentido reversible
Control temp.	Indicador digital y mando de ajuste
Formato pizza	18 pulgadas (Ø nominal 457,2 mm)

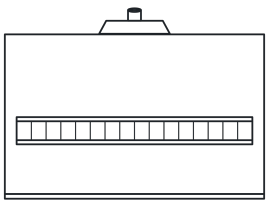
CARACTERÍSTICAS

Ventilación	Ventilación del compartimento de controles
Pot. auxiliar	0,1 kW
Encendido	Sistema eléctrico de encendido de gas
Alimentación	220 V / 50 Hz, auxiliar
Material cinta	Banda metálica de acero inoxidable
Montaje	Horizontal, de sobremesa
Aplicaciones	Pizzas y alimentos compatibles con la abertura
Estructura	Acero inoxidable
Peso	96 kg (peso publicado)
Tipo de calor	Gas, con alimentación eléctrica auxiliar
Cinta extraíble	Extraíble/plegable para acceso de limpieza

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas publicadas

Ancho	1.560 mm
Fondo	792 mm
Alto	500 mm

Consultar precio

HGP-18

Horno de Cinta a Gas

Velocidad de cinta ajustable para controlar el tiempo de cocción. El HGP-18 combina una superficie de 500 × 1.450 mm, rango de 50 a 300 °C y sentido de transporte reversible para organizar la cocción continua.

El equipo combina calentamiento a gas y 0,1 kW eléctricos auxiliares, con suministro de 220 V a 60 Hz.



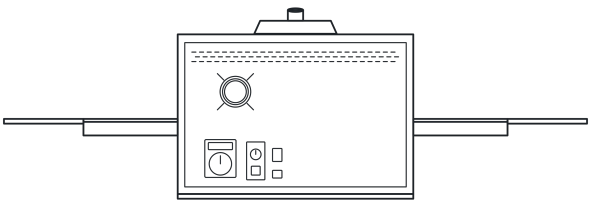
PRESTACIONES

Superficie útil	500 × 1.450 mm
Temperatura	50–300 °C
Cinta	Transporte continuo, velocidad regulable y sentido reversible
Control temp.	Indicador digital y mando de ajuste
Formato pizza	18 pulgadas (Ø nominal 457,2 mm)

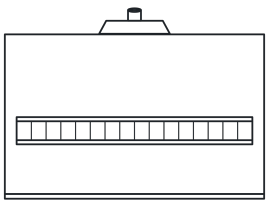
CARACTERÍSTICAS

Ventilación	Ventilación del compartimento de controles
Pot. auxiliar	0,1 kW
Encendido	Sistema eléctrico de encendido de gas
Alimentación	220 V / 60 Hz, auxiliar
Material cinta	Banda metálica de acero inoxidable
Montaje	Horizontal, de sobremesa
Aplicaciones	Pizzas y alimentos compatibles con la abertura
Estructura	Acero inoxidable
Peso	96 kg (peso publicado)
Tipo de calor	Gas, con alimentación eléctrica auxiliar
Cinta extraíble	Extraíble/plegable para acceso de limpieza

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas publicadas

Ancho	1.560 mm
Fondo	792 mm
Alto	500 mm

Consultar precio

HGP-32

Horno de Cinta a Gas

Cocción a gas con paso continuo sobre una cinta de 850 × 1.800 mm. El HGP-32 transporta las pizzas a través de la zona de calentamiento en una unidad de 2.200 mm de ancho.

Dispone de 0,2 kW eléctricos auxiliares y un peso neto declarado de 140 kg. Esta potencia corresponde a los servicios eléctricos, no a la potencia térmica del gas.



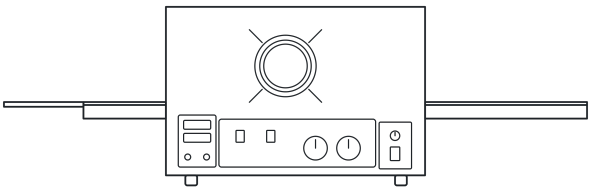
PRESTACIONES

Superficie útil	850 × 1.800 mm
Sistema	Cocción: Paso continuo por cinta transportadora

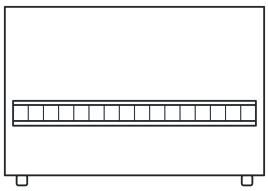
CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,2 kW
Peso neto	140 kg
Tipo de calor	Gas, con alimentación eléctrica auxiliar

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas publicadas

Ancho	2.200 mm
Fondo	1.060 mm
Alto	430 mm

Consultar precio

FKE06

Horno de Convección Eléctrico

Seis niveles para GN 1/1 o bandejas de 400 × 600 mm. El FKE06 combina **convección eléctrica de 30 a 300 °C** con control digital de tiempo y temperatura.

Las **seis velocidades de ventilación** permiten elegir el movimiento de aire. La humidificación manual añade vapor dentro del intervalo autorizado y la función de enfriamiento rápido permite atender la temperatura de la cámara entre trabajos.



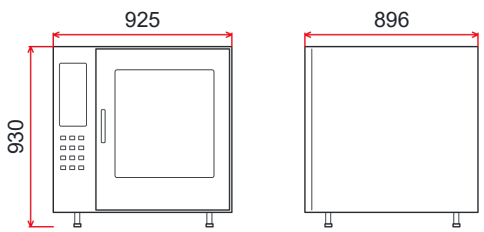
PRESTACIONES

Bandejas	6 GN 1/1 o 400 × 600 mm
Cámara / guías	0,12 m³; paso 65 mm
Control	Digital de tiempo y temperatura
Temperatura	30–300 °C
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 6 velocidades
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Precalentamiento	Automático

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	10 kW
Electricidad	11 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 50 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	116 kg
Luz interior	2 lámparas de cámara
Fondo	C/tirador: 895,4 mm (plano de 2018)
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Avisos	Avisos visuales y sonoros de precalentamiento y fin; diagnóstico de errores
Corte de luz	Reanudación a elección al volver la energía
Filtro de aire	Detección de suciedad; aviso de servicio
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	925 mm
Fondo	896 mm
Alto	930 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior mín. 100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FKE10

Horno de Convección Eléctrico

Diez niveles y dos formatos de bandeja para el puesto de horneado. El FKE10 admite **GN 1/1 o 400 × 600 mm**, con convección eléctrica y regulación de **30 a 300 °C**.

El **panel digital** reúne tiempo, temperatura y seis niveles de ventilación. La humidificación manual y el enfriamiento rápido ofrecen funciones para ajustar el trabajo de la cámara según la elaboración.



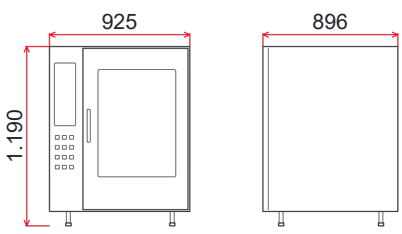
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 1/1 o 400 × 600 mm
Cámara / guías	0,22 m³; paso 65 mm
Control	Digital de tiempo y temperatura
Temperatura	30–300 °C
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 6 velocidades
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Precalentamiento	Automático

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	15 kW
Electricidad	16 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 50 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	144 kg
Luz interior	2 lámparas de cámara
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Avisos	Avisos visuales y sonoros de precalentamiento y fin; diagnóstico de errores
Corte de luz	Reanudación a elección al volver la energía
Filtro de aire	Detección de suciedad; aviso de servicio
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	925 mm
Fondo	896 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior mín. 100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FKE20

Horno de Convección Eléctrico

Carga adaptable a 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1. El FKE20 incorpora convección eléctrica y control digital de **30 a 300 °C**, con seis velocidades de ventilación.

La **humidificación manual** permite añadir vapor durante la cocción en el intervalo documentado. Los avisos visuales y sonoros indican el precalentamiento y la finalización; el enfriamiento rápido permite atender la cámara entre trabajos.



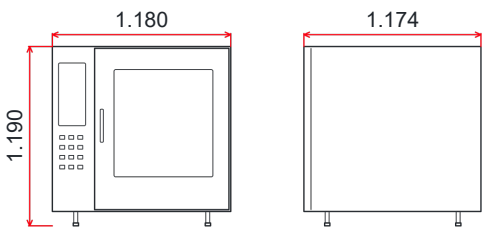
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Cámara / guías	0,45 m³; paso 65 mm
Control	Digital de tiempo y temperatura
Temperatura	30–300 °C
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 6 velocidades
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Precalentamiento	Automático

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	25 kW
Electricidad	26 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 50 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	231 kg
Luz interior	2 lámparas de cámara
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Avisos	Avisos visuales y sonoros de precalentamiento y fin; diagnóstico de errores
Corte de luz	Reanudación a elección al volver la energía
Filtro de aire	Detección de suciedad; aviso de servicio
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.174 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior mín. 100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FKE40

Horno de Convección Eléctrico

20 GN 2/1 o 40 GN 1/1 para organizar el horneado por cargas. El FKE40 combina **convección eléctrica de 30 a 300 °C** con control digital de temperatura y tiempo.

Sus **seis niveles de ventilación** permiten seleccionar el movimiento de aire. La humidificación manual aporta vapor entre 100 y 250 °C. Dispone de enfriamiento rápido de la cámara y avisos de precalentamiento y fin de cocción.



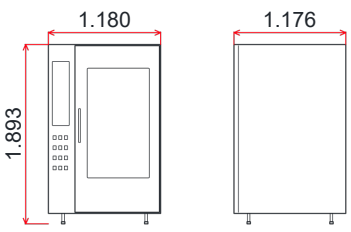
PRESTACIONES

Bandejas	20 GN 2/1 o 40 GN 1/1
Cámara / guías	0,87 m³; paso 65 mm
Control	Digital de tiempo y temperatura
Temperatura	30–300 °C
Ventilación	Cámara: 2 ventiladores; 6 velocidades
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Precalentamiento	Automático

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	50 kW
Electricidad	52 kW máx.; Alim.: 400 V AC 3N + PE; 50 Hz; ±10 %
Construcción	Acero inoxidable AISI 304
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	313 kg; carro 50 kg aparte
Luz interior	3 lámparas de cámara
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Avisos	Avisos visuales y sonoros de precalentamiento y fin; diagnóstico de errores
Corte de luz	Reanudación a elección al volver la energía
Filtro de aire	Detección de suciedad; aviso de servicio
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1175,6 mm
Alto	1.893 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior mín. 100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FKG10

Horno de Convección a Gas

Convección a gas con diez niveles GN 1/1 y control digital. El FKG10 permite regular de **30 a 300 °C** y elegir entre seis niveles de ventilación para conducir el horneado.

La **humidificación manual** añade vapor en el intervalo autorizado por el fabricante. Los avisos de precalentamiento y final de cocción permiten seguir el proceso; la configuración de combustible debe corresponder a la versión instalada.



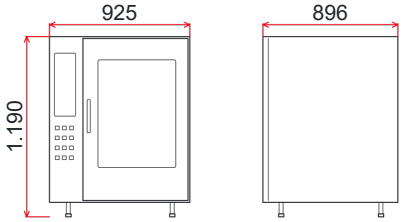
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 1/1
Cámara / guías	0,22 m³; paso 65 mm
Control	Digital de tiempo y temperatura
Temperatura	30–300 °C
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 6 velocidades
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Precalentamiento	Automático
Avisos	Avisos visuales y sonoros de precalentamiento y fin; diagnóstico de errores
Corte de luz	Reanudación a elección al volver la energía
Carga parrilla	5 parrillas Trilex; capacidad de uso
Filtro de aire	Detección de suciedad; aviso de servicio
Consumo	GN/GLP: 1,587 m³/h / 1,183 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Potencia gas	GN/GLP: 15 kW
Electricidad	1,1 kW; Alim.: 230 V AC 1N + PE; 50 Hz; ±10 %
Gas / entrada	GN o GLP; 3/4″; conversión por servicio
Presión gas	G20: 20; G30/G31: 30/37 mbar
Seguridad gas	Encendido electrónico; corte al extinguirse la llama
Construcción	Acero inoxidable AISI 304
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	144 kg
Luz interior	2 lámparas de cámara
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	925 mm
Fondo	896 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior mín. 100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FKG20

Horno de Convección a Gas

Una cámara a gas que se adapta a 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1. El FKG20 reúne control digital de **30 a 300 °C**, seis velocidades de ventilación y humidificación manual.

La elección del formato permite distribuir la carga según las bandejas del establecimiento. Los avisos indican el precalentamiento y el fin de cocción. Es compatible con GN o GLP mediante conversión de servicio.



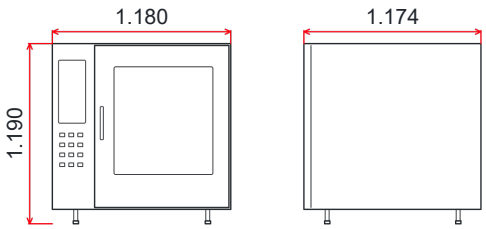
PRESTACIONES

Bandejas	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Cámara / guías	0,42 m³; paso 65 mm
Control	Digital de tiempo y temperatura
Temperatura	30–300 °C
Ventilación	Cámara: 1 ventilador; 6 velocidades
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Precalentamiento	Automático
Avisos	Avisos visuales y sonoros de precalentamiento y fin; diagnóstico de errores
Corte de luz	Reanudación a elección al volver la energía
Carga parrilla	5 parrillas Trilex; capacidad de uso
Filtro de aire	Detección de suciedad; aviso de servicio
Consumo	GN/GLP: 2,646 m³/h / 1,972 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Potencia gas	G20: 24 / G30–G31: 25 kW
Electricidad	1,1 kW; Alim.: 230 V AC 1N + PE; 50 Hz; ±10 %
Gas / entrada	GN o GLP; 3/4″; conversión por servicio
Presión gas	G20: 20; G30/G31: 30/37 mbar
Seguridad gas	Encendido electrónico; corte al extinguirse la llama
Construcción	Acero inoxidable AISI 304
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	231 kg
Luz interior	2 lámparas de cámara
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1.174 mm
Alto	1.190 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior mín. 100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

FKG40

Horno de Convección a Gas

Convección a gas para hasta 40 GN 1/1, con ventilación seleccionable. El FKG40 admite también **20 GN 2/1** y permite regular la cocción de **30 a 300 °C** desde un panel digital.

Los **seis niveles de ventilación** y la humidificación manual permiten definir el trabajo de la cámara. El enfriamiento rápido y los avisos de precalentamiento y finalización completan las funciones de manejo del horno.



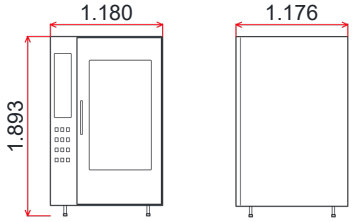
PRESTACIONES

Bandejas	20 GN 2/1 o 40 GN 1/1
Cámara / guías	0,9 m³; paso 65 mm
Control	Digital de tiempo y temperatura
Temperatura	30–300 °C
Ventilación	Cámara: 2 ventiladores; 6 velocidades
Vapor manual	Aporte manual de vapor entre 100 y 250 °C
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido
Precalentamiento	Automático
Avisos	Avisos visuales y sonoros de precalentamiento y fin; diagnóstico de errores
Corte de luz	Reanudación a elección al volver la energía
Carga parrilla	10 parrillas Trilex; capacidad de uso
Filtro de aire	Detección de suciedad; aviso de servicio
Consumo	GN/GLP: 5,079 m³/h / 3,785 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Potencia gas	GN/GLP: 50 kW
Electricidad	3 kW; Alim.: 230 V AC 1N + PE; 50 Hz; ±10 %
Gas / entrada	GN o GLP; 3/4″; conversión por servicio
Presión gas	G20: 20; G30/G31: 30/37 mbar
Seguridad gas	Encendido electrónico; corte al extinguirse la llama
Construcción	Acero inoxidable AISI 304
Puerta	Doble vidrio; cierre en 2 etapas; pausa al abrir y reanudación al cerrar
Protección	Térmica: Limitadores en cámara
Agua	Alimentación: Requiere conexión y tratamiento de agua según la ficha de instalación
Peso neto	313 kg; carro 50 kg aparte
Luz interior	3 lámparas de cámara
Extracción	Campana; funcionamiento vinculado a la extracción forzada
Desagüe	Requiere desagüe conforme a la ficha de instalación

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.180 mm
Fondo	1175,6 mm
Alto	1.893 mm

Espacio de instalación: Izquierda 600 mm; posterior mín. 100 mm; apertura de puerta ≥110°

Consultar precio

HEA-10C

Horno de Convección

Diez bandejas de 400 × 600 mm en una única cámara por convección. El HEA-10C concentra la carga en un horno independiente con **circulación de aire caliente**, para trabajar la tanda desde un solo acceso frontal.

Dispone de mandos manuales independientes y visor de puerta para observar la cocción. Esta versión de 18 kW se alimenta a 380 V / 50 Hz; las ruedas permiten desplazar el equipo.



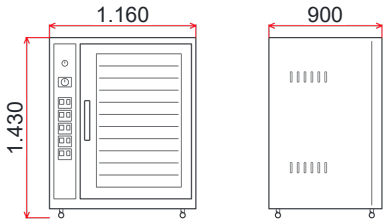
PRESTACIONES

Capacidad	10 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 mm
Cocción	Convección de aire caliente
Humectación	Vapor regulable
Iluminación	Interior
Temporizador	Con aviso; sin corte
Ventilación	Giro alternado del ventilador
Protección	Contra sobretemperatura

CARACTERÍSTICAS

Potencia	18 kW
Mandos	Mando manual frontal con selectores independientes
Energía	Eléctrica
Alimentación	380 V · 50 Hz
Puertas	Puerta frontal con visor de vidrio
Movilidad	Ruedas integradas
Configuración	Horno independiente de una cámara
Peso	208 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.160 mm
Fondo	900 mm
Alto	1.430 mm

Consultar precio

HEA-5C

Horno de Convección

Cinco bandejas de formato panadero en un horno de 880 mm de alto. El HEA-5C utiliza convección de aire caliente y admite bandejas de 400 × 600 mm en una cámara independiente, con puerta frontal de vidrio para observar la cocción.

El panel manual dispone de selectores independientes y el conjunto incorpora ruedas. Sus 9 kW se ofrecen con alimentación de 220 o 380 V a 50 Hz, según la configuración elegida.



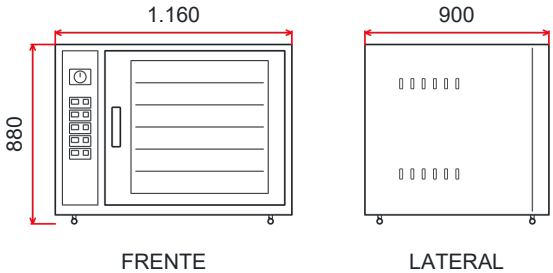
PRESTACIONES

Capacidad	5 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 mm
Cocción	Convección de aire caliente
Humectación	Vapor regulable
Iluminación	Interior
Temporizador	Con aviso; sin corte
Ventilación	Giro alternado del ventilador
Protección	Contra sobretemperatura

CARACTERÍSTICAS

Potencia	9 kW
Mandos	Mando manual frontal con selectores independientes
Energía	Eléctrica
Alimentación	220 V o 380 V · 50 Hz
Puertas	Puerta frontal con visor de vidrio
Movilidad	Ruedas integradas
Configuración	Horno independiente de una cámara
Peso neto	135,9 kg (referencia Canmac, versión 380 V)

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.160 mm
Fondo	900 mm
Alto	880 mm

PRP-10000 Style G2

Horno Turbinado a Gas

Organiza la producción de panadería en **diez bandejas**, con una referencia de carga de **250 panes de 50 g por hornada**. El control digital permite programar hasta diez recetas con temperatura, tiempo y vapor.

La iluminación y el visor permiten seguir la carga; al abrir la puerta se detienen la turbina, el calentamiento y el vapor. Se suministra sin bandejas.



PRP-10000 Style G2 · vista general del equipo.

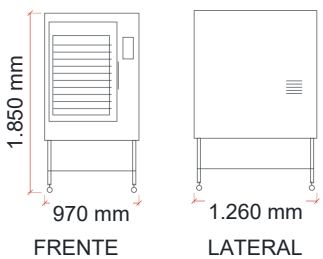
PRESTACIONES

Capacidad	10 bandejas · 250 panes de 50 g por hornada
Cámara	Interior: 680 × 775 × 1.040 mm (an. × fo. × al.)
Calentamiento	Gas a baja presión · versión GLP
Control	Digital · hasta 10 recetas de temperatura, tiempo y vapor
Temporizador	Programable hasta 99 min
Funciones	Vapor · iluminación · control de turbina
Puerta	Vidrio templado · al abrir se detienen la turbina, el calentamiento y el vapor
Consumo GLP	1,6 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	127 / 220 V · 50 Hz · monofásica
Pot. eléctrica	597 / 730 W, según tensión
Construcción	Frente inox · estructura de acero con epoxi
Aislamiento	Lana basáltica
Movilidad	Ruedas; dos con freno
Agua vapor	Presión de entrada 19,6–784 kPa
Configuración	Bandejas no incluidas
Peso neto	255 kg
Alarmas	Control: Aviso sonoro de fin de temporizador y fallo de llama por falta de GLP
Luz / puerta	Iluminación automática por apertura de puerta
Selector	Tensión: Selección manual de 127 o 220 V

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	970 mm
Fondo	1.260 mm
Alto	1.850 mm

Consultar precio

PRP-10000 Style G2

Horno Turbinado a Gas

Organiza la producción de panadería en **diez bandejas**, con una referencia de carga de **250 panes de 50 g por hornada**. El control digital permite programar hasta diez recetas con temperatura, tiempo y vapor.

La iluminación y el visor permiten seguir la carga; al abrir la puerta se detienen la turbina, el calentamiento y el vapor. Se suministra sin bandejas.



PRP-10000 Style G2 · vista general del equipo.

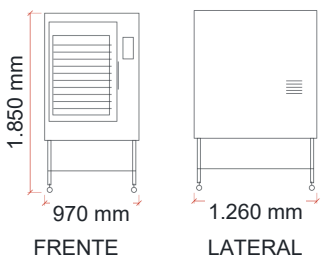
PRESTACIONES

Capacidad	10 bandejas · 250 panes de 50 g por hornada
Cámara	Interior: 680 × 775 × 1.040 mm (an. × fo. × al.)
Calentamiento	Gas a baja presión · versión GLP
Control	Digital · hasta 10 recetas de temperatura, tiempo y vapor
Temporizador	Programable hasta 99 min
Funciones	Vapor · iluminación · control de turbina
Puerta	Vidrio templado · al abrir se detienen la turbina, el calentamiento y el vapor
Consumo GLP	1,6 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	127 / 220 V · 60 Hz · monofásica
Pot. eléctrica	597 / 730 W, según tensión
Construcción	Frente inox · estructura de acero con epoxi
Aislamiento	Lana basáltica
Movilidad	Ruedas; dos con freno
Agua vapor	Presión de entrada 19,6–784 kPa
Configuración	Bandejas no incluidas
Peso neto	255 kg
Alarmas	Control: Aviso sonoro de fin de temporizador y fallo de llama por falta de GLP
Luz / puerta	Iluminación automática por apertura de puerta
Selector	Tensión: Selección manual de 127 o 220 V

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	970 mm
Fondo	1.260 mm
Alto	1.850 mm

Consultar precio

PRP-5000 New Light

Horno Turbinado a Gas

Organiza tandas de **hasta 125 panes de 50 g** en un horno turbinado para **cinco bandejas de 580 × 700 mm**. El control digital reúne temperatura, tiempo y vapor para ajustar el ciclo a cada receta y repetir la secuencia de trabajo.

La iluminación y el visor permiten seguir el horneado sin abrir; la turbina se detiene al abrir la puerta.



PRP-5000 New Light · vista general del equipo.

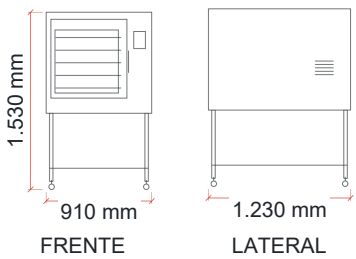
PRESTACIONES

Capacidad	5 bandejas · 125 panes de 50 g por hornada
Bandejas	580 × 700 mm · separación 85–105 mm
Cámara	Interior: 580 × 720 × 470 mm (an. × fo. × al.)
Funciones	Control digital · vapor · luz interior
Puerta	Vidrio templado · parada de turbina al abrir
Producción	Ref.: 375 panes/h de 50 g
Precalentamiento	14–22 min hasta 200 °C
Horneado	15–20 min (pan francés)
Consumo GLP	0,9 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	GLP
Alimentación	127 / 220 V · 50 Hz · monofásica
Pot. eléctrica	381 / 363 W, según tensión
Motor	1/4 CV · monofásico
Construcción	Frente, panel y puerta inox; estructura epoxi
Aislación	Base: Lana basáltica; soporte con 2 ruedas con freno y 2 sin freno
Agua vapor	Entrada: 19,6–784 kPa
Configuración	Sin bandejas
Peso neto	128 kg
Temporizador	Cuenta regresiva con alarma final
Selector	Tensión: Selección manual de 127 o 220 V

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	910 mm
Fondo	1.230 mm
Alto	1.530 mm

Consultar precio

PRP-5000 New Light

Horno Turbinado a Gas

Organiza tandas de **hasta 125 panes de 50 g** en un horno turbinado para **cinco bandejas de 580 × 700 mm**. El control digital reúne temperatura, tiempo y vapor para ajustar el ciclo a cada receta y repetir la secuencia de trabajo.

La iluminación y el visor permiten seguir el horneado sin abrir; la turbina se detiene al abrir la puerta.



PRP-5000 New Light · vista general del equipo.

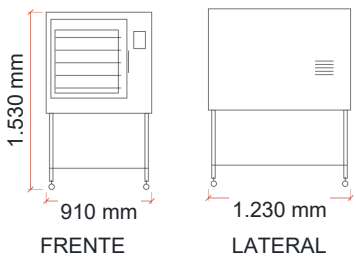
PRESTACIONES

Capacidad	5 bandejas · 125 panes de 50 g por hornada
Bandejas	580 × 700 mm · separación 85–105 mm
Cámara	Interior: 580 × 720 × 470 mm (an. × fo. × al.)
Funciones	Control digital · vapor · luz interior
Puerta	Vidrio templado · parada de turbina al abrir
Producción	Ref.: 375 panes/h de 50 g
Precalentamiento	14–22 min hasta 200 °C
Horneado	15–20 min (pan francés)
Consumo GLP	0,9 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	GLP
Alimentación	127 / 220 V · 60 Hz · monofásica
Pot. eléctrica	381 / 363 W, según tensión
Motor	1/4 CV · monofásico
Construcción	Frente, panel y puerta inox; estructura epoxi
Aislación	Base: Lana basáltica; soporte con 2 ruedas con freno y 2 sin freno
Agua vapor	Entrada: 19,6–784 kPa
Configuración	Sin bandejas
Peso neto	128 kg
Temporizador	Cuenta regresiva con alarma final
Selector	Tensión: Selección manual de 127 o 220 V

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	910 mm
Fondo	1.230 mm
Alto	1.530 mm

Consultar precio

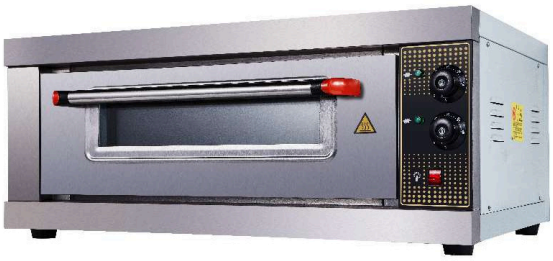
HEO-11

Horno Eléctrico de Una Cámara

Versión de suministro: 220–240 V · 50 Hz

Una cámara eléctrica de 3,2 kW en 880 mm de frente. El **HEO-11** admite **una bandeja** para preparaciones de panadería.

Los **dos mandos rotativos** permiten regular el calor desde el frente. La **puerta con visor** permite observar la cocción; esta configuración se suministra **sin temporizador integrado**. Dispone de apoyos inferiores y rejillas laterales.



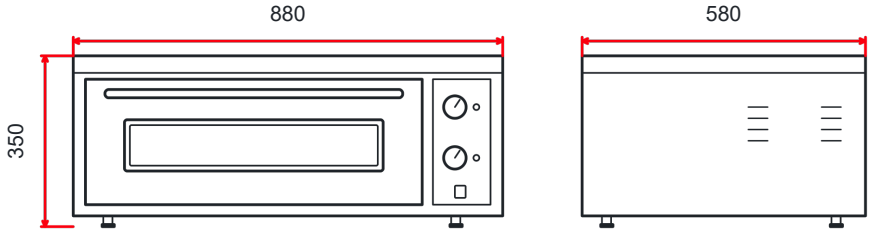
PRESTACIONES

Cámaras	1
Bandejas	1
Temporizador	No

CARACTERÍSTICAS

Potencia	3,2 kW
Mandos	2 termostatos
Alimentación	220–240 V · 50 Hz
Materiales	Chapa electrolítica e acero inoxidable
Origen	China
Peso neto	40 kg
Puerta	Frontal con visor y tirador (configuración ilustrada)
Apoyos	Apoyos inferiores (configuración ilustrada)
Laterales	Ranuras de ventilación en el lateral ilustrado

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	880 mm
Fondo	580 mm
Alto	350 mm

Consultar precio

HEO-12

Horno Eléctrico de Panadería

Dos bandejas por hornada, con cocción eléctrica en una cámara. El HEO-12 regula de forma independiente el calor superior e inferior, con mantenimiento automático e indicación digital de temperatura.

La **puerta frontal con visor** permite observar las piezas durante el horneado sin abrir la cámara para comprobar su aspecto.



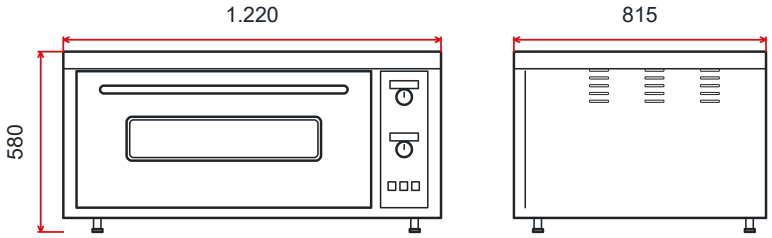
PRESTACIONES

Cap. bandejas	2 bandejas
Control	Térmico: Regulación termostática superior e inferior independiente; indicación digital de temperatura

CARACTERÍSTICAS

Potencia	6,6 kW
Alimentación	220-240 V/50 Hz
Cámaras	1
Origen	China
Panel y visor	Panel de acero inoxidable y ventana de vidrio transparente
Peso neto	83 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	815 mm
Alto	580 mm

Consultar precio

HEO-12Q

Horno de Piso Eléctrico

Dos bandejas en una cámara de horno eléctrico con control digital. El HEO-12Q permite hornear la tanda y observarla a través de la puerta frontal con visor.

Es un horno independiente, sin fermentadora. Su potencia es de 7 kW y se documentan versiones de 220 o 380 V a 50 Hz.



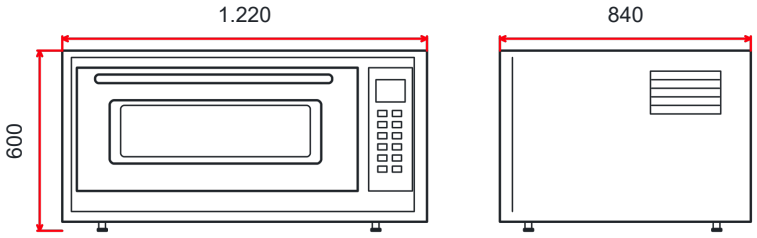
PRESTACIONES

Capacidad	1 cámara / 2 bandejas
Control	Digital
Bandeja	400 × 600 mm
Calor	Superior e inferior independientes
Temporiz.	Sí
Seguridad	Contra sobretemperatura

CARACTERÍSTICAS

Potencia	7 kW
Configuración	Horno independiente, sin fermentadora
Alimentación	220 V o 380 V / 50 Hz, según versión
Puertas	Una puerta frontal con visor
Energía	Eléctrica

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	840 mm
Alto	600 mm

HEO-13

Horno Eléctrico de Panadería

Tres bandejas en una única cámara eléctrica de 8 kW. El HEO-13 incorpora dos reguladores giratorios con escala de 0 a 400 °C y dos indicadores digitales de temperatura; esa escala se conserva como dato de los mandos.

La puerta frontal con visor permite observar las elaboraciones durante el horneado. La referencia UNIQUE describe bandejas de aluminio, con el alcance de esa publicación.



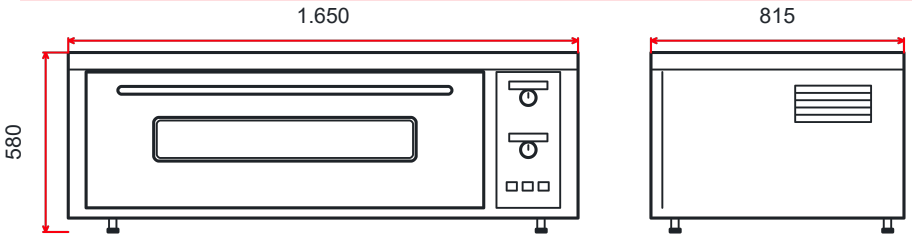
PRESTACIONES

Cap. bandejas	3 bandejas
Indicación	Dos indicadores digitales de temperatura (°C)
Escala	Mandos: 0–400 °C

CARACTERÍSTICAS

Potencia	8 kW
Mandos	2 reguladores giratorios
Cámaras	1
Origen	China
Peso neto	120 kg
Bandejas	Aluminio, según UNIQUE

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.650 mm
Fondo	815 mm
Alto	580 mm

Consultar precio

HEO-24

Horno Eléctrico de Panadería

Dos cámaras eléctricas para distribuir hasta cuatro bandejas. El HEO-24 permite separar las cargas de panadería por cámara y organizar la secuencia de las hornadas.

La regulación termostática permite ajustar de forma independiente el calor superior e inferior, con temperatura digital por cámara. Los **visores frontales** permiten observar las elaboraciones durante el horneado.



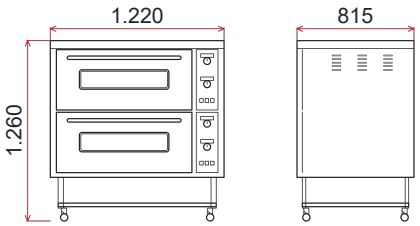
PRESTACIONES

Cap. bandejas	4 bandejas
Control	Térmico: Regulación termostática superior e inferior independiente; indicación digital de temperatura por cámara

CARACTERÍSTICAS

Potencia	13,2 kW
Cámaras	2
Origen	China
Panel y visor	Panel de acero inoxidable y ventana de vidrio transparente
Peso neto	140 kg
Bandejas	Aluminio, según UNIQUE

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	815 mm
Alto	1.260 mm

Consultar precio

HEO-24Q

Horno de Piso Eléctrico

Cuatro bandejas distribuidas en dos cámaras eléctricas con control digital. El HEO-24Q dispone de una puerta frontal con visor por cámara para observar las elaboraciones durante el horneado.

Su base con ruedas permite desplazar el conjunto. Esta configuración de horno independiente, sin fermentadora, tiene 14 kW y alimentación de 380 V a 50 Hz.



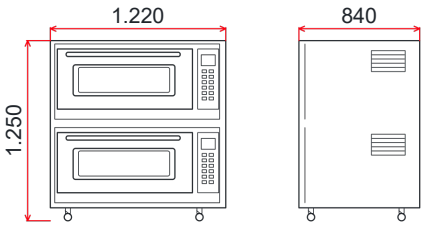
PRESTACIONES

Capacidad	2 cámaras / 4 bandejas
Control	Digital

CARACTERÍSTICAS

Potencia	14 kW
Alimentación	380 V / 50 Hz
Configuración	Horno independiente, sin fermentadora
Base	Con ruedas
Puertas	2 puertas frontales con visor
Energía	Eléctrica

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	840 mm
Alto	1.250 mm

Consultar precio

HEO-26

Horno Eléctrico de Panadería

Seis bandejas repartidas en dos cámaras eléctricas para organizar las hornadas. El HEO-26 permite regular el calor superior e inferior por cámara dentro de un rango de 0 a 400 °C.

Los indicadores digitales muestran la temperatura y una ventana frontal en cada cámara permite observar el producto. Esta referencia de panel trabaja sin temporizador integrado.



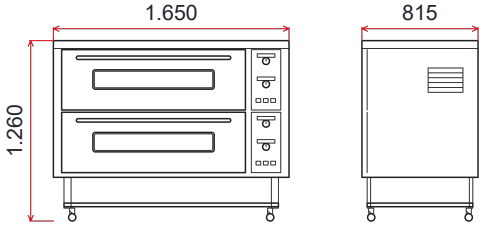
PRESTACIONES

Cap. bandejas	6 bandejas
Temperatura	0–400 °C
Control calor	Regulación superior e inferior; dos indicadores digitales de temperatura por cámara

CARACTERÍSTICAS

Potencia	16 kW
Alimentación	3N-380 V/50 Hz
Cámaras	2
Origen	China
Peso neto	250 kg
Temporizador	No, en esta referencia de panel
Material	Chapa electrolítica e acero inoxidable
Cámara	1.630 × 800 × 230 mm
Aplicaciones	Pan y pizza
Ventanas	Una ventana frontal por cámara
Bandejas	Aluminio, según UNIQUE

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.650 mm
Fondo	815 mm
Alto	1.260 mm

Consultar precio

HEO-36

Horno Eléctrico de Panadería

Tres cámaras eléctricas para separar las hornadas por espacios de cocción. El HEO-36 reúne capacidad nominal para seis bandejas y permite distribuir las cargas a lo largo del equipo.

Los **visores de las puertas** mantienen las elaboraciones a la vista sin abrir cada cámara para observarlas. Dispone de regulación termostática superior e inferior independiente, indicación digital de temperatura por cámara y base con ruedas.



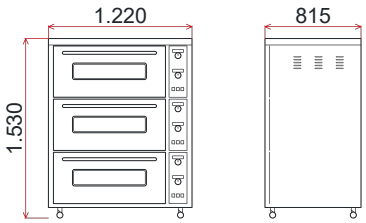
PRESTACIONES

Cap. bandejas	6 bandejas
Control	Térmico: Regulación termostática superior e inferior independiente; indicación digital de temperatura por cámara

CARACTERÍSTICAS

Potencia	19,5 kW
Alimentación	3N-380 V/50 Hz
Cámaras	3
Origen	China
Panel y visor	Panel de acero inoxidable y ventana de vidrio transparente
Peso neto	202 kg
Base	Con ruedas
Bandejas	Aluminio, según UNIQUE

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	815 mm
Alto	1.530 mm

Consultar precio

HEO-36Q

Horno de Piso Eléctrico

Seis bandejas en tres cámaras eléctricas con control digital. El HEO-36Q permite distribuir la carga entre tres espacios de horneado, cada uno con puerta frontal y visor.

La base incorpora ruedas y la potencia total es de **21 kW**, con alimentación de **380 V a 50 Hz**. Cada cámara reúne temporizador digital y dos zonas de cocción para ajustar la hornada desde el panel frontal.



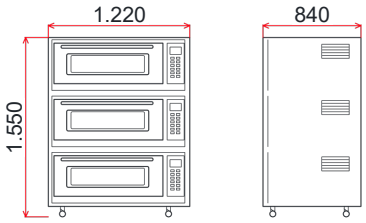
PRESTACIONES

Capacidad	3 cámaras / 6 bandejas
Control	Digital
Temporizador	Digital
Control calor	Dos zonas de cocción por cámara
Protección	Contra sobretemperatura

CARACTERÍSTICAS

Potencia	21 kW
Iluminación	Mandos individuales de iluminación
Alimentación	380 V / 50 Hz
Configuración	Horno independiente, sin fermentadora
Base	Con ruedas
Puertas	3 puertas frontales con visor
Energía	Eléctrica

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	840 mm
Alto	1.550 mm

Consultar precio

HEO-39

Horno Eléctrico de Panadería

Nueve bandejas en tres cámaras eléctricas, con regulación superior e inferior por cámara. El HEO-39 trabaja en el rango documentado de 0 a 400 °C y muestra la temperatura mediante dos indicadores digitales por cámara.

Cada cámara dispone de ventana frontal para observar la cocción. Esta referencia de panel carece de temporizador integrado; el conjunto incorpora ruedas y tiene una potencia de 25 kW.



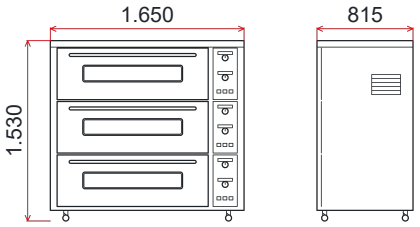
PRESTACIONES

Cap. bandejas	9 bandejas
Temperatura	0–400 °C
Control calor	Regulación superior e inferior; dos indicadores digitales de temperatura por cámara

CARACTERÍSTICAS

Potencia	25 kW
Alimentación	3N-380 V/50 Hz
Cámaras	3
Origen	China
Peso neto	268 kg
Temporizador	No, en esta referencia de panel
Material	Chapa electrolítica e acero inoxidable
Cámara	1.630 × 800 × 230 mm
Aplicaciones	Pan y pizza
Ventanas	Una ventana frontal por cámara
Base	Con ruedas

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.650 mm
Fondo	815 mm
Alto	1.530 mm

Consultar precio

HGO-12

Horno a Gas

Dos bandejas por hornada en una cámara a gas, con regulación del calor superior e inferior. El HGO-12 dispone de dos indicadores digitales para consultar la temperatura durante la cocción.

La puerta frontal con visor permite observar las elaboraciones. El equipo utiliza 50 W eléctricos auxiliares, diferenciados del calentamiento a gas.



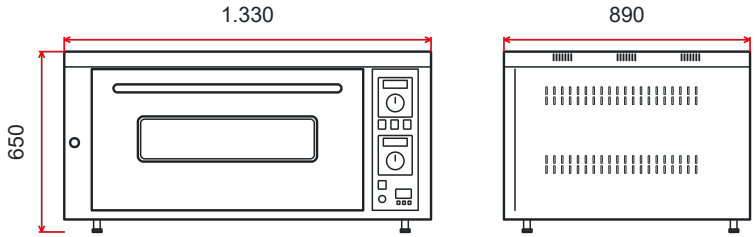
PRESTACIONES

Capacidad	2 bandejas
Control calor	Regulación superior e inferior; dos indicadores digitales de temperatura
Temporizador	Sí
Temp.	50–300 °C
Modos calor	Superior, inferior y combinado

CARACTERÍSTICAS

Cámara	1 cámara con puerta frontal y visor rectangular
Pot. auxiliar	0,05 kW
Iluminación	Interior, con interruptor en el panel
Protección	Térmica: Protección por exceso de temperatura (declaración FoodSense)
Alimentación	220-240 V/50 Hz
Peso neto	109 kg
Cuerpo	Acero inoxidable (declaración FoodSense)
Aplicaciones	Galletas, pasteles, pizza y pan
Energía	Gas
Cámara	860 × 655 × 200 mm
Material	Interior: Acero inoxidable (referencia MIGSA)
Origen	China

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.330 mm
Fondo	890 mm
Alto	650 mm

Consultar precio

HGO-14

Horno de Piso a Gas

Horno de piso a gas para integrar una estación de panadería. El HGO-14 presenta un cuerpo de 1.760 mm de frente, 1.140 mm de fondo y 650 mm de alto.

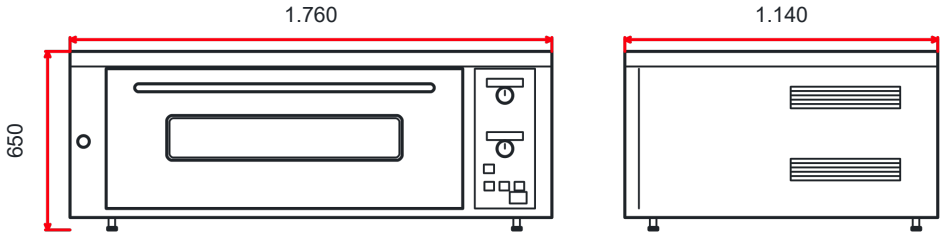
Combina el calentamiento a gas con una alimentación eléctrica auxiliar de 0,1 kW y conexión de 220–240 V a 50 Hz, datos que permiten planificar el espacio y la conexión del equipo.



CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,1 kW
Alimentación	220–240 V / 50 Hz
Energía	Gas

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.760 mm
Fondo	1.140 mm
Alto	650 mm

Consultar precio

HGO-39

Horno a Gas

Nueve bandejas distribuidas en tres cámaras a gas. El HGO-39 permite repartir las hornadas entre distintos espacios de cocción en panaderías y áreas de producción.

Cada cámara dispone de regulación superior e inferior, temporizador e indicación digital de temperatura. Los **visores de las puertas** permiten observar las elaboraciones sin abrir las cámaras para comprobar su aspecto.



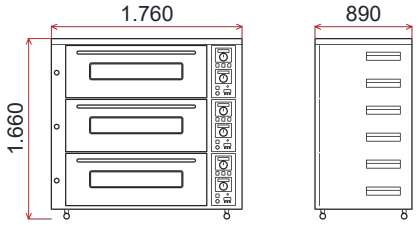
PRESTACIONES

Capacidad	9 bandejas
Temporizador	Sí, en el panel de cada cámara
Control calor	Regulación superior e inferior; dos indicadores digitales de temperatura por cámara
Temp.	0–400 °C
Bandeja	400 × 600 mm (referencia Sunrose)

CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,15 kW
Alimentación	220-240 V/50 Hz
Cámaras	3
Peso neto	330 kg
Material	Acero inoxidable 201 (versión publicada por el proveedor)
Iluminación	Mando de iluminación por cámara
Origen	China
Ventanas	Una ventana frontal por cámara
Base	Con ruedas
Energía	Gas
Combustible	GLP o gas natural, según versión

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.760 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.660 mm

Consultar precio

HGO-416

Horno a Gas

Cuatro cámaras a gas para una capacidad total de dieciséis bandejas. El HGO-416 permite distribuir las hornadas por cámara dentro del mismo horno.

El rango de temperatura declarado es de **20 a 400 °C**. Las puertas con visor mantienen el producto a la vista durante el horneado.



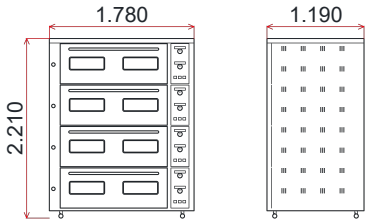
PRESTACIONES

Capacidad	16 bandejas
Temperatura	20-400°C
Temporizador	Sí, referencia UNIQUE

CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,3 kW
Alimentación	220 V
Tipos de gas	GLP o gas natural, según configuración
Cámaras	4
Origen	China
Puertas	Cuatro puertas frontales con visores (referencia ilustrada)

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.780 mm
Fondo	1.190 mm
Alto	2.210 mm

Consultar precio

HEP-01-1

Horno para Pizza

Una cámara con piedra de 638 × 430 mm y calor regulable en las zonas superior e inferior. El HEP-01-1 permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

La puerta con visor permite seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. La piedra es extraíble para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	1
Piedras	1 de 638 × 430 mm; extraíble
Temperatura	0–350 °C
Zonas de calor	2: superior e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	4,2 kW
Alimentación	220 V / 50 Hz
Puertas	Visor: 1, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	870 × 600 × 345 mm

Consultar precio

HEP-1ST

Horno para Pizza

Una cámara con piedra de 400 × 400 mm y calor regulable en las zonas superior e inferior. El HEP-1ST permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

La puerta con visor permite seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. La piedra es extraíble para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	1
Piedras	1 de 400 × 400 mm; extraíble
Temperatura	0–350 °C
Interior	Cámara: 415 × 400 × 120 mm
Zonas de calor	2: superior e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	2 kW
Alimentación	220–240 V / 50 Hz
Puertas	Visor: 1, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Materiales	Acero inoxidable
Peso neto	24 kg
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	560 × 570 × 280 mm

Consultar precio

HEP-1ST

Horno para Pizza

Una cámara con piedra de 400 × 400 mm y calor regulable en las zonas superior e inferior. El HEP-1ST permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

La puerta con visor permite seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. La piedra es extraíble para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	1
Piedras	1 de 400 × 400 mm; extraíble
Temperatura	0–350 °C
Interior	Cámara: 415 × 400 × 120 mm
Zonas de calor	2: superior e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	2 kW
Alimentación	220–240 V / 60 Hz
Puertas	Visor: 1, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Materiales	Acero inoxidable
Peso neto	24 kg
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	560 × 570 × 280 mm

Consultar precio

HEP-2PR

Horno para Pizza

Dos cámaras con piedras de 400 × 400 mm y calor regulable en tres zonas: superior, intermedia e inferior. El HEP-2PR permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

Las puertas con visor permiten seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. Las piedras son extraíbles para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	2
Piedras	2 de 400 × 400 mm; extraíbles
Temperatura	0–350 °C
Interior	Cámara: 415 × 400 × 120 mm
Zonas de calor	3: superior, intermedia e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	3 kW
Alimentación	220–240 V / 50 Hz
Puertas	Visor: 2, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Materiales	Acero inoxidable 201
Peso neto	33 kg
Acabado	Carcasa rosada / roja
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	560 × 570 × 440 mm

Consultar precio

HEP-2PR

Horno para Pizza

Dos cámaras con piedras de 400 × 400 mm y calor regulable en tres zonas: superior, intermedia e inferior. El HEP-2PR permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

Las puertas con visor permiten seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. Las piedras son extraíbles para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	2
Piedras	2 de 400 × 400 mm; extraíbles
Temperatura	0–350 °C
Interior	Cámara: 415 × 400 × 120 mm
Zonas de calor	3: superior, intermedia e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	3 kW
Alimentación	220–240 V / 60 Hz
Puertas	Visor: 2, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Materiales	Acero inoxidable 201
Peso neto	33 kg
Acabado	Carcasa rosada / roja
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	560 × 570 × 440 mm

Consultar precio

HEP-2ST

Horno para Pizza

Dos cámaras con piedras de 400 × 400 mm y calor regulable en tres zonas: superior, intermedia e inferior. El HEP-2ST permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

Las puertas con visor permiten seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. Las piedras son extraíbles para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	2
Piedras	2 de 400 × 400 mm; extraíbles
Temperatura	0–350 °C
Interior	Cámara: 415 × 400 × 120 mm
Zonas de calor	3: superior, intermedia e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	3 kW
Alimentación	220–240 V / 50 Hz
Puertas	Visor: 2, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Materiales	Acero inoxidable 201 y chapa electrolítica
Peso neto	33 kg
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	560 × 570 × 440 mm

Consultar precio

HEP-2ST

Horno para Pizza

Dos cámaras con piedras de 400 × 400 mm y calor regulable en tres zonas: superior, intermedia e inferior. El HEP-2ST permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

Las puertas con visor permiten seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. Las piedras son extraíbles para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	2
Piedras	2 de 400 × 400 mm; extraíbles
Temperatura	0–350 °C
Interior	Cámara: 415 × 400 × 120 mm
Zonas de calor	3: superior, intermedia e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	3 kW
Alimentación	220–240 V / 60 Hz
Puertas	Visor: 2, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Materiales	Acero inoxidable 201 y chapa electrolítica
Peso neto	33 kg
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	560 × 570 × 440 mm

Consultar precio

HGP-P340

Horno Pizzero a Gas para Exterior

Horno de sobremesa para pizzas, de uso exclusivo en exterior. El **HGP-P340** trabaja con **GLP de garrafa a baja presión** e incorpora una **piedra refractaria de 31 cm**, con un rango de **50 a 350 °C** declarado en la lista GA.

El **mando mecánico frontal** y la **puerta con ventana** permiten manejar y observar la cocción. El conjunto inoxidable mide **425 × 520 × 410 mm** e integra dos rejillas interiores y una salida superior.



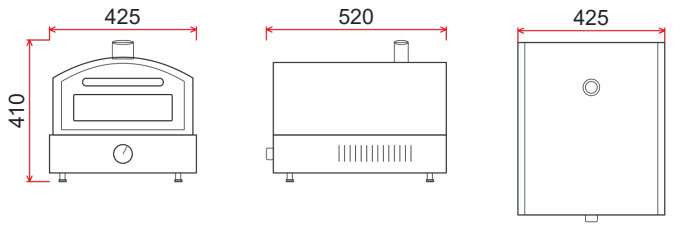
PRESTACIONES

Uso	Exclusivamente en exterior
Piedra	Ø310 mm
Rejillas	2: 320 × 350 mm / 290 × 290 mm
Temperatura	50–350 °C
Control	Mecánico

CARACTERÍSTICAS

Gas	GLP de garrafa · baja presión
Regulador	Reductor para baja presión
Cuerpo	Acero inoxidable reforzado
Peso	11,12 kg
Origen	China
Puerta	Abatible hacia abajo, con ventana y tirador
Salida sup.	Visible en la configuración ilustrada

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	425 mm
Fondo	520 mm
Alto	410 mm

Consultar precio

PRP-242 G5

Horno Rotativo Multiuso

Distribuye carnes y otras preparaciones en **cinco parrillas giratorias, extraíbles y regulables**. Los quemadores infrarrojos a gas y la regulación progresiva permiten adaptar el calentamiento al producto y a la carga.

El **visor de vidrio templado** permite observar la cocción. Las parrillas extraíbles y el cajón recolector de grasas facilitan la limpieza; las ruedas permiten desplazar el equipo. La capacidad efectiva depende del tamaño y la distribución de las piezas.



PRP-242 G5 · vista general del equipo.

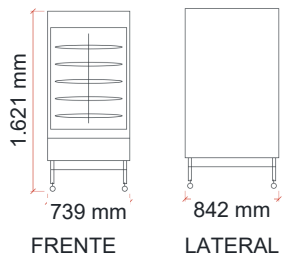
PRESTACIONES

Capacidad	Hasta 75 kg; el manual cita aproximadamente 30 pollos, sujeto al tamaño y a la distribución de las piezas
Gas	Quemador: 180 g/h (consumo medio)
Parrillas	5 giratorias, regulables y extraíbles
Calentamiento	Infrarrojo a gas
Regulación	Progresiva

CARACTERÍSTICAS

Grasas	Movilidad: Bandeja y ruedas
Alimentación	127 / 220 V · 50 Hz
Material	Acero inoxidable cepillado
Pot. a 127	220 V: 280 / 240 W
Puerta	Vidrio templado
Peso neto	83 kg
Selector	Tensión: 127/220 V mediante selector manual
Mandos	Mandos separados para quemadores superiores e inferiores (PRP-242 G5)

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	739 mm
Fondo	842 mm
Alto	1.621 mm

Consultar precio

PRP-242 G5

Horno Rotativo Multiuso

Distribuye carnes y otras preparaciones en **cinco parrillas giratorias, extraíbles y regulables**. Los quemadores infrarrojos a gas y la regulación progresiva permiten adaptar el calentamiento al producto y a la carga.

El **visor de vidrio templado** permite observar la cocción. Las parrillas extraíbles y el cajón recolector de grasas facilitan la limpieza; las ruedas permiten desplazar el equipo. La capacidad efectiva depende del tamaño y la distribución de las piezas.



PRP-242 G5 · vista general del equipo.

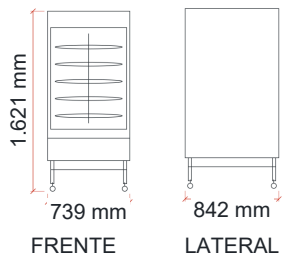
PRESTACIONES

Capacidad	Hasta 75 kg; el manual cita aproximadamente 30 pollos, sujeto al tamaño y a la distribución de las piezas
Gas	Quemador: 180 g/h (consumo medio)
Parrillas	5 giratorias, regulables y extraíbles
Calentamiento	Infrarrojo a gas
Regulación	Progresiva

CARACTERÍSTICAS

Grasas	Movilidad: Bandeja y ruedas
Alimentación	127 / 220 V · 60 Hz
Material	Acero inoxidable cepillado
Pot. a 127	220 V: 280 / 240 W
Puerta	Vidrio templado
Peso neto	83 kg
Selector	Tensión: 127/220 V mediante selector manual
Mandos	Mandos separados para quemadores superiores e inferiores (PRP-242 G5)

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	739 mm
Fondo	842 mm
Alto	1.621 mm

Consultar precio

INO-9RG25

Marmita de Calentamiento Indirecto

La **cuba de 250 L** y el **calentamiento indirecto por aceite** permiten preparar elaboraciones de gran volumen con regulación termostática.

El **llenado con agua fría/caliente** y la **válvula de vaciado con bloqueo de seguridad** integran la carga y la descarga en el propio equipo.



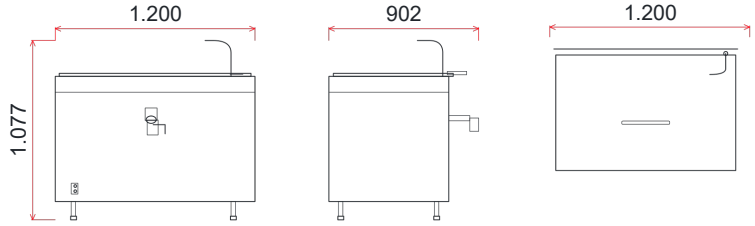
PRESTACIONES

Cuba	250 L
Calentamiento	Indirecto por camisa de aceite
Temperatura	60–180 °C; termostato multiposición
Agua	Llenado integrado de agua fría/caliente

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable
Pot. térmica	36 kW
Encendido	Pulsador automático, a pila reemplazable
Seguridad gas	Piloto; mínimo/máximo; corte por termopar
Protección	Térmica: Termostato limitador; corte automático
Vaciado	Válvula de 2 pulg. con bloqueo de seguridad
Aceite térmico	55 L; fluido sujeto a especificación de instalación
Agua fría/cal.	Entradas 3/4″; 1,5–2,5 bar
Línea / módulo	Perfect 900 / 1,5
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Tapa	Acero inoxidable, doble pared reforzada
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	220–230 V AC · 50 Hz · ±10 %
Gas / entrada	Compatibilidad GN/GLP por conversión; entrada 3/4″
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, salvo aislados
Protección	Externa: Línea eléctrica independiente con protección diferencial
Desagüe	Instalación: Requiere sumidero en el suelo

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	902 mm
Alto	1.077 mm

Consultar precio

INO-9RG25

Marmita de Calentamiento Indirecto

La **cuba de 250 L** y el **calentamiento indirecto por aceite** permiten preparar elaboraciones de gran volumen con regulación termostática.

El **llenado con agua fría/caliente** y la **válvula de vaciado con bloqueo de seguridad** integran la carga y la descarga en el propio equipo.



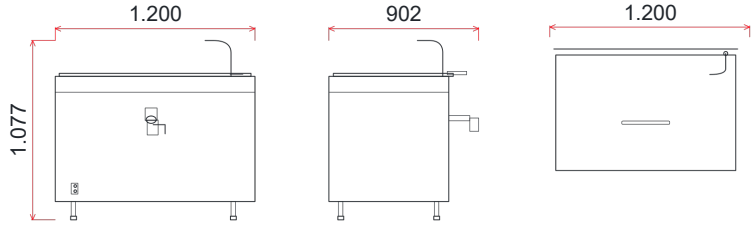
PRESTACIONES

Cuba	250 L
Calentamiento	Indirecto por camisa de aceite
Temperatura	60–180 °C; termostato multiposición
Agua	Llenado integrado de agua fría/caliente

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable
Pot. térmica	36 kW
Encendido	Pulsador automático, a pila reemplazable
Seguridad gas	Piloto; mínimo/máximo; corte por termopar
Protección	Térmica: Termostato limitador; corte automático
Vaciado	Válvula de 2 pulg. con bloqueo de seguridad
Aceite térmico	55 L; fluido sujeto a especificación de instalación
Agua fría/cal.	Entradas 3/4″; 1,5–2,5 bar
Línea / módulo	Perfect 900 / 1,5
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Tapa	Acero inoxidable, doble pared reforzada
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	220–230 V AC · 60 Hz · ±10 %
Gas / entrada	Compatibilidad GN/GLP por conversión; entrada 3/4″
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, salvo aislados
Protección	Externa: Línea eléctrica independiente con protección diferencial
Desagüe	Instalación: Requiere sumidero en el suelo

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	902 mm
Alto	1.077 mm

Consultar precio

INO-9SE10

Marmita de Calentamiento Indirecto

La **cuba de 100 L** y el **calentamiento indirecto por aceite** permiten preparar elaboraciones de gran volumen con regulación termostática.

El **llenado con agua fría/caliente** y la **válvula de vaciado con bloqueo de seguridad** integran la carga y la descarga en el propio equipo.



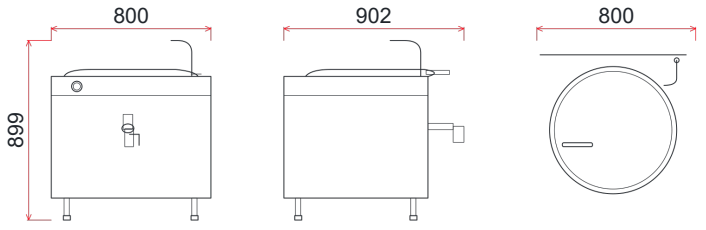
PRESTACIONES

Cuba	100 L
Calentamiento	Indirecto por camisa de aceite
Temperatura	60–180 °C; termostato multiposición
Agua	Llenado integrado de agua fría/caliente

CARACTERÍSTICAS

Corriente	18,3 A
Protección	Térmica: Termostato limitador; corte automático
Vaciado	Válvula de 2 pulg. con bloqueo de seguridad
Aceite térmico	40 L; fluido sujeto a especificación de instalación
Agua fría/cal.	Entradas 3/4″; 1,5–2,5 bar
Pot. eléctrica	12 kW
Línea / módulo	Perfect 900 / 1
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Tapa	Acero inoxidable, doble pared reforzada
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V AC · 3N · 50 Hz · ±10 %
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, salvo aislados
Protección	Externa: Línea eléctrica independiente con protección diferencial
Desagüe	Instalación: Requiere sumidero en el suelo

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	902 mm
Alto	899 mm

Consultar precio

INO-9SE10

Marmita de Calentamiento Indirecto

La **cuba de 100 L** y el **calentamiento indirecto por aceite** permiten preparar elaboraciones de gran volumen con regulación termostática.

El **llenado con agua fría/caliente** y la **válvula de vaciado con bloqueo de seguridad** integran la carga y la descarga en el propio equipo.



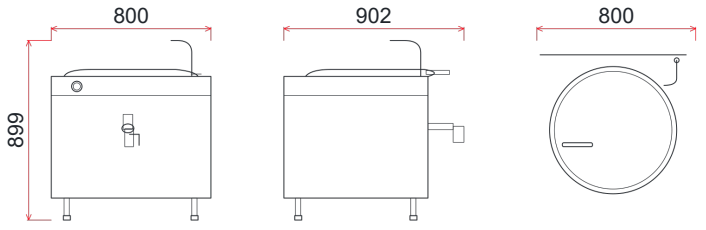
PRESTACIONES

Cuba	100 L
Calentamiento	Indirecto por camisa de aceite
Temperatura	60–180 °C; termostato multiposición
Agua	Llenado integrado de agua fría/caliente

CARACTERÍSTICAS

Corriente	18,3 A
Protección	Térmica: Termostato limitador; corte automático
Vaciado	Válvula de 2 pulg. con bloqueo de seguridad
Aceite térmico	40 L; fluido sujeto a especificación de instalación
Agua fría/cal.	Entradas 3/4″; 1,5–2,5 bar
Pot. eléctrica	12 kW
Línea / módulo	Perfect 900 / 1
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Tapa	Acero inoxidable, doble pared reforzada
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V AC · 3N · 60 Hz · ±10 %
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, salvo aislados
Protección	Externa: Línea eléctrica independiente con protección diferencial
Desagüe	Instalación: Requiere sumidero en el suelo

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	902 mm
Alto	899 mm

Consultar precio

INO-9SE15

Marmita de Calentamiento Indirecto

La **cuba de 150 L** y el **calentamiento indirecto por aceite** permiten preparar elaboraciones de gran volumen con regulación termostática.

El **llenado con agua fría/caliente** y la **válvula de vaciado con bloqueo de seguridad** integran la carga y la descarga en el propio equipo.



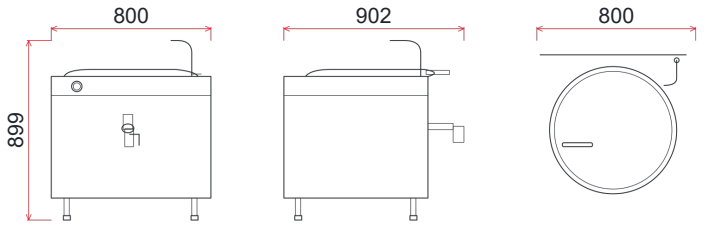
PRESTACIONES

Cuba	150 L
Calentamiento	Indirecto por camisa de aceite
Temperatura	60–180 °C; termostato multiposición
Agua	Llenado integrado de agua fría/caliente

CARACTERÍSTICAS

Corriente	24,4 A
Protección	Térmica: Termostato limitador; corte automático
Vaciado	Válvula de 2 pulg. con bloqueo de seguridad
Aceite térmico	42 L; fluido sujeto a especificación de instalación
Agua fría/cal.	Entradas 3/4″; 1,5–2,5 bar
Pot. eléctrica	16 kW
Línea / módulo	Perfect 900 / 1
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Tapa	Acero inoxidable, doble pared reforzada
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V AC · 3N · 50 Hz · ±10 %
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, salvo aislados
Protección	Externa: Línea eléctrica independiente con protección diferencial
Desagüe	Instalación: Requiere sumidero en el suelo

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	902 mm
Alto	899 mm

Consultar precio

INO-9SE15

Marmita de Calentamiento Indirecto

La **cuba de 150 L** y el **calentamiento indirecto por aceite** permiten preparar elaboraciones de gran volumen con regulación termostática.

El **llenado con agua fría/caliente** y la **válvula de vaciado con bloqueo de seguridad** integran la carga y la descarga en el propio equipo.



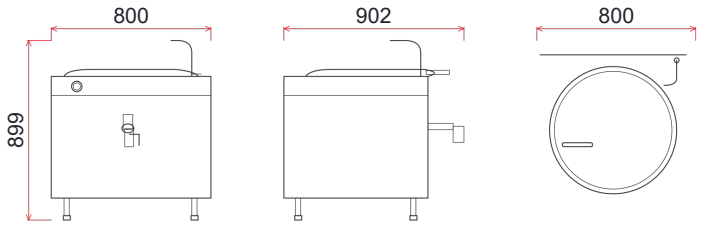
PRESTACIONES

Cuba	150 L
Calentamiento	Indirecto por camisa de aceite
Temperatura	60–180 °C; termostato multiposición
Agua	Llenado integrado de agua fría/caliente

CARACTERÍSTICAS

Corriente	24,4 A
Protección	Térmica: Termostato limitador; corte automático
Vaciado	Válvula de 2 pulg. con bloqueo de seguridad
Aceite térmico	42 L; fluido sujeto a especificación de instalación
Agua fría/cal.	Entradas 3/4″; 1,5–2,5 bar
Pot. eléctrica	16 kW
Línea / módulo	Perfect 900 / 1
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Tapa	Acero inoxidable, doble pared reforzada
Apoyos	Patas tubulares acero inoxidable regulables
Alimentación	380–400 V AC · 3N · 60 Hz · ±10 %
Instalación	No empotrable; muros a 100 mm, salvo aislados
Protección	Externa: Línea eléctrica independiente con protección diferencial
Desagüe	Instalación: Requiere sumidero en el suelo

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	902 mm
Alto	899 mm

Consultar precio

HEG-811

Grill de Contacto Eléctrico

Cocción por contacto en ambas caras, con placas ranuradas para carnes y sándwiches. La **HEG-811** permite regular la temperatura mediante un termostato mecánico y concentrar la preparación en un puesto de sobremesa.

La **bandeja frontal extraíble** recoge la grasa y facilita su retirada. Los apoyos antideslizantes y el mango con aislación térmica completan el equipamiento, junto con la protección contra sobretemperatura.



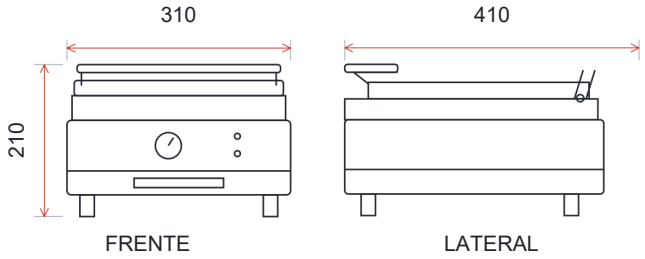
PRESTACIONES

Placa inferior	235 × 225 mm
Placa superior	214 × 214 mm
Control	1 puesto con termostato de regulación mecánica
Temp.	50–300 °C (antecedente GA)
Cocción	Contacto por ambas caras

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1,8 kW
Cuerpo	Manija: Acero inoxidable; carcasa SS201 (antecedente GA)
Seguridad	Térmica: Contra sobrecalentamiento
Patas	Antideslizantes
Montaje	Sobremesa
Alimentación	220 V / 50 Hz
Superficie	Ambas placas ranuradas
Mango	Aislante térmico
Recogegrasas	Bandeja frontal extraíble
Peso neto	14 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	310 mm
Fondo	410 mm
Alto	210 mm

Consultar precio

HEG-811

Grill de Contacto Eléctrico

Cocción por contacto en ambas caras, con placas ranuradas para carnes y sándwiches. La **HEG-811** permite regular la temperatura mediante un termostato mecánico y concentrar la preparación en un puesto de sobremesa.

La **bandeja frontal extraíble** recoge la grasa y facilita su retirada. Los apoyos antideslizantes y el mango con aislación térmica completan el equipamiento, junto con la protección contra sobretemperatura.



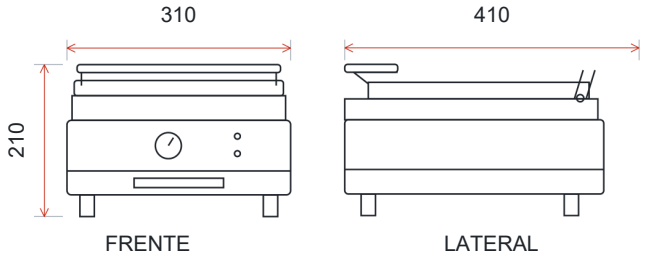
PRESTACIONES

Placa inferior	235 × 225 mm
Placa superior	214 × 214 mm
Control	1 puesto con termostato de regulación mecánica
Temp.	50–300 °C (antecedente GA)
Cocción	Contacto por ambas caras

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1,8 kW
Cuerpo	Manija: Acero inoxidable; carcasa SS201 (antecedente GA)
Seguridad	Térmica: Contra sobrecalentamiento
Patas	Antideslizantes
Montaje	Sobremesa
Alimentación	220 V / 60 Hz
Superficie	Ambas placas ranuradas
Mango	Aislante térmico
Recogegrasas	Bandeja frontal extraíble
Peso neto	14 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	310 mm
Fondo	410 mm
Alto	210 mm

Consultar precio

HEG-813

Grill de Contacto Eléctrico

Dos puestos con regulación independiente, para preparar distintas cargas en paralelo. La **HEG-813** dispone de dos tapas y una placa inferior común, con superficies ranuradas que cocinan por contacto en ambas caras.

La **bandeja frontal extraíble** recoge la grasa y facilita su retirada. Los apoyos antideslizantes y los tiradores con aislación térmica completan el equipamiento, junto con la protección contra sobretemperatura.



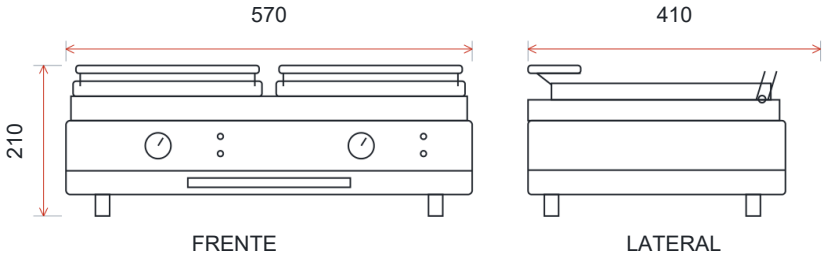
PRESTACIONES

Placa superior	214 × 214 mm por tapa
Placa inferior	485 × 235 mm
Control	2 puestos con termostatos independientes de regulación mecánica
Temp.	50–300 °C (antecedente GA)
Cocción	Contacto por ambas caras

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1,8 + 1,8 kW
Tirador	Con aislación térmica
Cuerpo	Manija: Acero inoxidable
Seguridad	Térmica: Contra sobrecalentamiento
Patas	Antideslizantes
Montaje	Sobremesa
Alimentación	220 V / 50 Hz
Superficie	Dos placas superiores y una inferior común; todas ranuradas
Recogegrasas	Bandeja frontal extraíble
Peso neto	26 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	570 mm
Fondo	410 mm
Alto	210 mm

Consultar precio

HEG-813

Grill de Contacto Eléctrico

Dos puestos con regulación independiente, para preparar distintas cargas en paralelo. La **HEG-813** dispone de dos tapas y una placa inferior común, con superficies ranuradas que cocinan por contacto en ambas caras.

La **bandeja frontal extraíble** recoge la grasa y facilita su retirada. Los apoyos antideslizantes y los tiradores con aislación térmica completan el equipamiento, junto con la protección contra sobretemperatura.



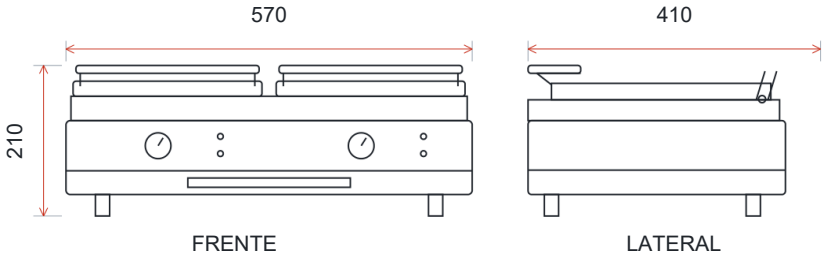
PRESTACIONES

Placa superior	214 × 214 mm por tapa
Placa inferior	485 × 235 mm
Control	2 puestos con termostatos independientes de regulación mecánica
Temp.	50–300 °C (antecedente GA)
Cocción	Contacto por ambas caras

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1,8 + 1,8 kW
Tirador	Con aislación térmica
Cuerpo	Manija: Acero inoxidable
Seguridad	Térmica: Contra sobrecalentamiento
Patas	Antideslizantes
Montaje	Sobremesa
Alimentación	220 V / 60 Hz
Superficie	Dos placas superiores y una inferior común; todas ranuradas
Recogegrasas	Bandeja frontal extraíble
Peso neto	26 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	570 mm
Fondo	410 mm
Alto	210 mm

Consultar precio

7ZG10S

Parrilla a Gas con Agua

Dos zonas de parrilla en un módulo de 400 mm de ancho. La 7ZG10S utiliza rejillas de fundición sobre un área de 395 × 455 mm, con **regulación independiente** y 8,3 kW térmicos para cocinar sobre la rejilla.

Esta versión de sobremesa pertenece a la familia 7ZG con agua y admite hasta 5 litros en el depósito. El cuerpo AISI 304 incorpora cajón de grasa, protectores desmontables y mandos de gas con termopar.



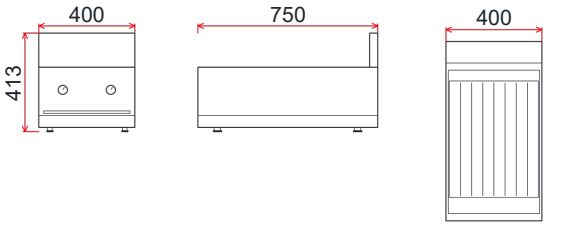
PRESTACIONES

Área cocción	395 × 455 mm
Superficie	Rejillas de fundición
Agua máx.	5 L
Zonas	Mandos: 2 independientes
Regulación	Llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular, a gas
Pot. térmica	8,3 kW
Encendido	Manual con encendedor
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Cajón acero inoxidable extraíble
Línea / módulo	Perfect 700 / ½
Base	Sobremesa
Cuerpo	Acero inoxidable AISI 304
Apoyos	Patas plásticas
Protector	Acero inoxidable, tres lados; desmontable
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″; entrada posterior
Extracción	Campana de ventilación
Espacio libre	100 mm a suelo, laterales y parte posterior no combustibles, según tabla; reducción en muros incombustibles o aislados según texto

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	750 mm
Alto	413 mm

Consultar precio

7ZG20S

Parrilla a Gas con Agua

Cuatro zonas independientes para regular el calor por sectores. La 7ZG20S reúne una parrilla de fundición de 795 × 455 mm y 16,5 kW térmicos en un módulo Perfect 700 de sobremesa de 800 mm de ancho.

Corresponde a la familia de parrillas con agua 7ZG. El termopar corta el gas si se extingue la llama. El cajón extraíble recoge la grasa y los paneles antisalpicaduras son desmontables.



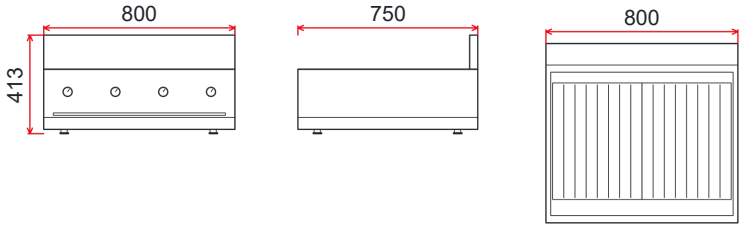
PRESTACIONES

Área cocción	795 × 455 mm
Superficie	Rejillas de fundición
Agua máx.	12,5 L
Zonas	Mandos: 4 independientes
Regulación	Llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular, a gas
Pot. térmica	16,5 kW
Encendido	Manual con encendedor
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Cajón acero inoxidable extraíble
Línea / módulo	Perfect 700 / 1
Base	Sobremesa
Cuerpo	Acero inoxidable AISI 304
Apoyos	Patas plásticas
Protector	Acero inoxidable, tres lados; desmontable
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″; entrada posterior
Extracción	Campana de ventilación
Espacio libre	100 mm a suelo, laterales y parte posterior no combustibles, según tabla; reducción en muros incombustibles o aislados según texto

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	750 mm
Alto	413 mm

Consultar precio

7ZG30S

Parrilla a Gas con Agua

Seis mandos para distribuir las preparaciones en una parrilla de 1.200 mm. La 7ZG30S ofrece rejillas de fundición con un área de 1.195 × 484 mm y 24,75 kW térmicos, dentro de la línea de sobremesa Perfect 700.

El depósito de agua admite un máximo de 26 litros y la recogida de grasa utiliza un cajón inoxidable. El cuerpo AISI 304, el termopar y los protectores desmontables completan esta configuración de parrilla con agua.



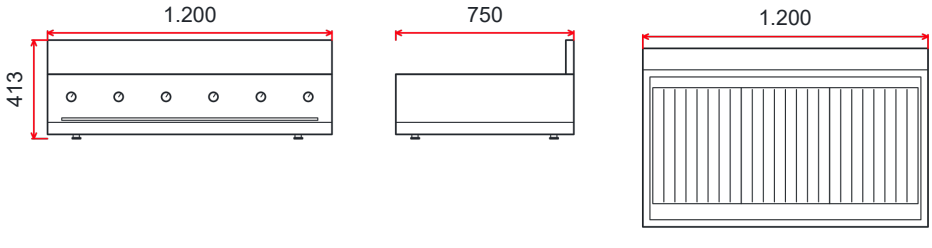
PRESTACIONES

Área cocción	1.195 × 484 mm
Superficie	Rejillas de fundición
Agua máx.	26 L
Zonas	Mandos: 6 independientes
Regulación	Llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular, a gas
Pot. térmica	24,75 kW
Encendido	Manual con encendedor
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Cajón acero inoxidable extraíble
Línea / módulo	Perfect 700 / 1,5
Base	Sobremesa
Cuerpo	Acero inoxidable AISI 304
Apoyos	Patas plásticas
Protector	Acero inoxidable, tres lados; desmontable
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″; entrada posterior
Extracción	Campana de ventilación
Espacio libre	100 mm a suelo, laterales y parte posterior no combustibles, según tabla; reducción en muros incombustibles o aislados según texto

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	750 mm
Alto	413 mm

Consultar precio

7IG10

Plancha a Gas

Una superficie lisa en un frente de sólo 400 mm. La 7IG10 integra 394 × 489,5 mm de área de cocción sobre un gabinete inferior, para sumar un puesto de plancha a gas dentro de una línea de trabajo estrecha.

Un mando regula sus 6 kW térmicos; el termopar corta el gas si se extingue la llama. El canal frontal y el cajón inoxidable recogen la grasa, mientras los protectores de tres lados delimitan la zona de cocción.



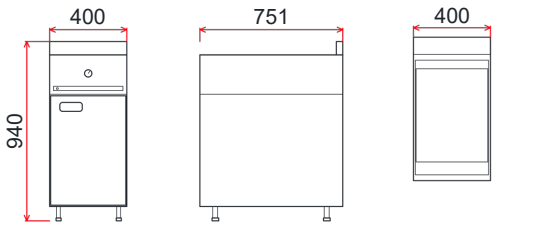
PRESTACIONES

Área cocción	394 × 489,5 mm
Superficie	Lisa
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable, a gas
Pot. térmica	6 kW
Mandos	1 giratorio
Encendido	Automático por pulsador; a pila
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Canal y cajón acero inoxidable extraíble
Protector	Acero inoxidable, en tres lados
Línea / módulo	Perfect 700 / ½
Base	Con gabinete
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Gabinete	Acero inoxidable; tiradores plásticos
Apoyos	Patas acero inoxidable regulables
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4"; entrada inferior
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	100 mm; reducible con muros incombustibles o aislados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	751 mm
Alto	940 mm

Consultar precio

7IG11S

Plancha a Gas

El acabado estriado, en una plancha de sobremesa de 400 mm de frente. La 7IG11S dispone de 394 × 489,5 mm de superficie y 6 kW térmicos, con un mando de regulación y encendido mediante pulsador.

El formato de 373 mm de alto permite ubicarla sobre una base de trabajo adecuada. Incorpora piloto, termopar y recogida de grasa por canal frontal y cajón inoxidable, con protección antisalpicaduras en tres lados.



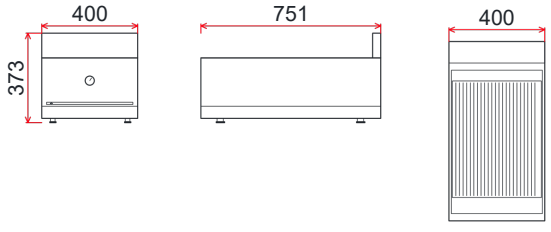
PRESTACIONES

Área cocción	394 × 489,5 mm
Superficie	Acanalada
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable, a gas
Pot. térmica	6 kW
Mandos	1 giratorio
Encendido	Automático por pulsador; a pila
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Canal y cajón acero inoxidable extraíble
Protector	Acero inoxidable, en tres lados
Línea / módulo	Perfect 700 / ½
Base	Sobremesa
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Apoyos	Patas plásticas
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″; entrada posterior
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	100 mm; reducible con muros incombustibles o aislados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	751 mm
Alto	373 mm

Consultar precio

7IG20

Plancha a Gas

Una plancha lisa de 800 mm con espacio de gabinete inferior. La 7IG20 ofrece una superficie útil de 794 × 489,5 mm y calentamiento a gas de 12 kW, para disponer de un plano continuo de cocción dentro de la línea Perfect 700.

Dos mandos regulan el calor de la superficie; el termopar corta el gas si se extingue la llama. Los protectores en tres lados y el canal con cajón inoxidable permiten encauzar la grasa hacia el frente del equipo.



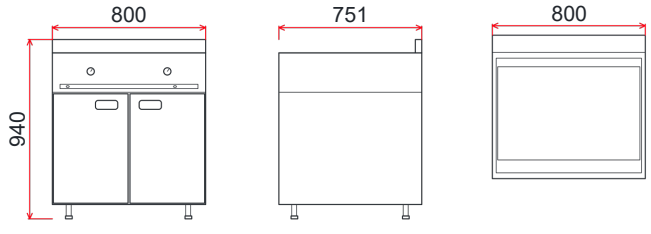
PRESTACIONES

Área cocción	794 × 489,5 mm
Superficie	Lisa
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable, a gas
Pot. térmica	12 kW
Mandos	2 giratorios; dos controles de superficie
Encendido	Automático por pulsador; a pila
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Canal y cajón acero inoxidable extraíble
Protector	Acero inoxidable, en tres lados
Línea / módulo	Perfect 700 / 1
Base	Con gabinete
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Gabinete	Acero inoxidable; tiradores plásticos
Apoyos	Patas acero inoxidable regulables
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″; entrada inferior
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	100 mm; reducible con muros incombustibles o aislados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	751 mm
Alto	940 mm

Consultar precio

7IG21

Plancha a Gas

Superficie estriada con gabinete integrado bajo el puesto de cocción. La 7IG21 reúne una plancha de 794 × 489,5 mm y 12 kW térmicos, con dos mandos de regulación en un módulo de 800 mm de ancho.

El gabinete inoxidable dispone de puertas con tiradores y patas regulables. Los protectores contienen salpicaduras y el canal conduce la grasa al cajón frontal extraíble. El termopar corta el gas si se extingue la llama.



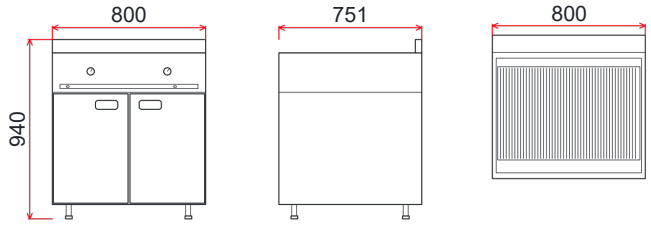
PRESTACIONES

Área cocción	794 × 489,5 mm
Superficie	Acanalada
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable, a gas
Pot. térmica	12 kW
Mandos	2 giratorios; dos controles de superficie
Encendido	Automático por pulsador; a pila
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Canal y cajón acero inoxidable extraíble
Protector	Acero inoxidable, en tres lados
Línea / módulo	Perfect 700 / 1
Base	Con gabinete
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Gabinete	Acero inoxidable; tiradores plásticos
Apoyos	Patas acero inoxidable regulables
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	100 mm; reducible con muros incombustibles o aislados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	751 mm
Alto	940 mm

Consultar precio

7IG21S

Plancha a Gas

Cocción estriada en un módulo de sobremesa de 373 mm de alto. La 7IG21S permite incorporar una superficie de 794 × 489,5 mm sin el gabinete inferior de la versión de pie, con potencia térmica de 12 kW.

El equipo Perfect 700 incorpora encendido por pulsador, piloto y termopar. Los protectores contienen las salpicaduras y el canal frontal recoge la grasa en un cajón inoxidable extraíble.



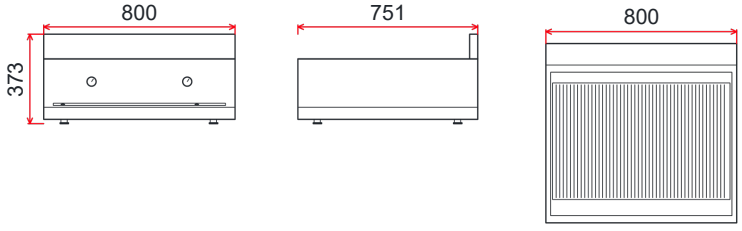
PRESTACIONES

Área cocción	794 × 489,5 mm
Superficie	Acanalada
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable, a gas
Pot. térmica	12 kW
Mandos	2 giratorios; dos controles de superficie
Encendido	Automático por pulsador; a pila
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Canal y cajón acero inoxidable extraíble
Protector	Acero inoxidable, en tres lados
Línea / módulo	Perfect 700 / 1
Base	Sobremesa
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Apoyos	Patas plásticas
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″; entrada posterior
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	100 mm; reducible con muros incombustibles o aislados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	751 mm
Alto	373 mm

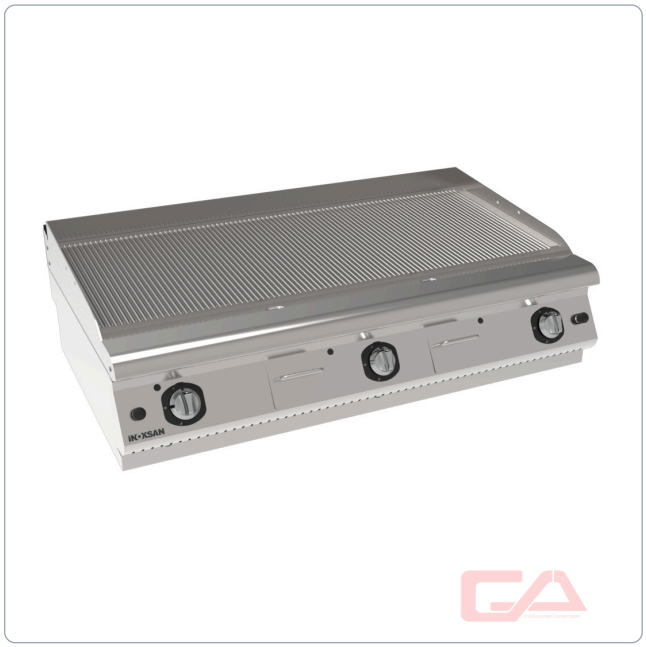
Consultar precio

7IG31S

Plancha a Gas

Una superficie acanalada de casi 1.200 mm para ampliar el puesto de plancha. La 7IG31S ofrece 1.194 × 489,5 mm de cocción y 15 kW térmicos, en una versión Perfect 700 de sobremesa con tres mandos de regulación.

El encendido se acciona por pulsador y el termopar corta el gas si se extingue la llama. Los paneles antisalpicaduras en tres lados y el canal frontal con cajón inoxidable organizan la recogida de grasa durante el trabajo.



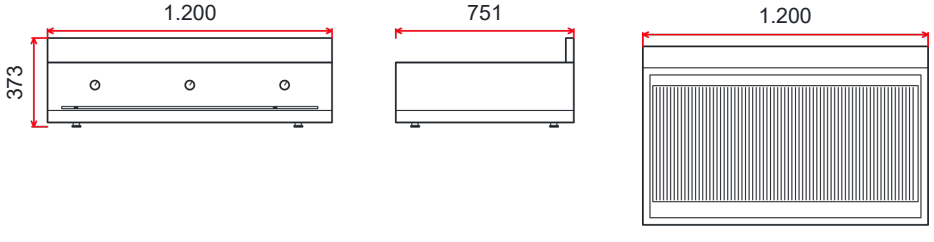
PRESTACIONES

Área cocción	1.194 × 489,5 mm
Superficie	Acanalada
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable, a gas
Pot. térmica	15 kW
Mandos	3 giratorios
Encendido	Automático por pulsador; a pila
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Canal y cajón acero inoxidable extraíble
Protector	Acero inoxidable, en tres lados
Línea / módulo	Perfect 700 / 1,5
Base	Sobremesa
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Apoyos	Patas plásticas
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″; entrada posterior
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	100 mm; reducible con muros incombustibles o aislados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	751 mm
Alto	373 mm

Consultar precio

7IG32

Plancha a Gas

Dos acabados de cocción para alternar preparaciones en la misma plancha. La 7IG32 combina dos tercios de **superficie lisa** y un tercio acanalado sobre un área de 1.194 × 489,5 mm, con 15 kW térmicos y tres mandos frontales.

La base con gabinete y patas regulables integra el equipo a la línea Perfect 700. El encendido por pulsador y la recogida frontal de grasa concentran las operaciones habituales desde el lado del cocinero.



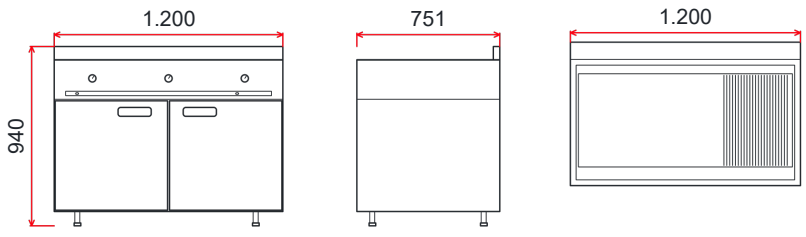
PRESTACIONES

Área cocción	1.194 × 489,5 mm
Superficie	2/3 lisa y 1/3 acanalada
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable, a gas
Pot. térmica	15 kW
Mandos	3 giratorios
Encendido	Automático por pulsador; a pila
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Canal y cajón acero inoxidable extraíble
Protector	Acero inoxidable, en tres lados
Línea / módulo	Perfect 700 / 1,5
Base	Con gabinete
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Gabinete	Acero inoxidable; tiradores plásticos
Apoyos	Patas acero inoxidable regulables
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4"; entrada inferior
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	100 mm; reducible con muros incombustibles o aislados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	751 mm
Alto	940 mm

Consultar precio