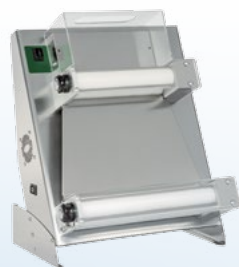




ESPECIAL PIZZA

Y
REFRIGERACIÓN CONTROL HUMEDAD

ENERO 2016



Pol. Ind. Noáin-Esquiroz, Calle Y, Nº 3
Noáin (Navarra) · 31110 · España
www.kalte.es · kalte@kalte.es
Tel: 948 318 274 · Fax: 848 849 246

Avda. San Antonio 22 (Trasera)
Etxebarri (Bizkaia) 48450 · España
www.refrimak.com · refrimakhosteleria@gmail.com
Tel: 944 26 20 28 · Fax: 944 26 30 64



PROVEEDORES DE CONFIANZA



OSCAR ZARZOSA



MAINHO



FAINCA HR



ADLER2012



LOTUS



UNOX

PROVEEDORES DE CONFIANZA



ZUMEX



VITRINAS GÓMEZ



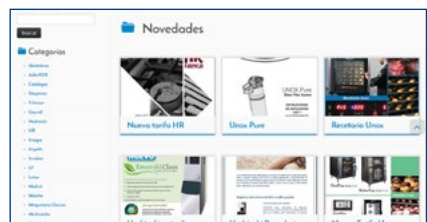
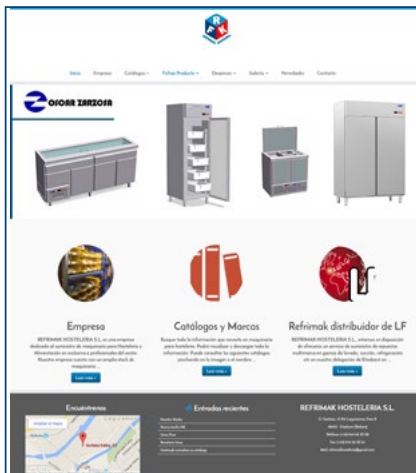
MAQUINARIA CHURROS

REFRIMAK HOSTELERIA S.L. es una empresa dedicada al suministro de maquinaria para Hostelería y Alimentación en exclusiva a profesionales del sector. La empresa cuenta con un amplio stock de maquinaria así como recambios y repuestos para cualquier tipo de máquina, atendiendo a los clientes de una forma rápida y eficaz.

KALTE MAQUINARIA HOSTELERIA S.L., fundada en 2014 en Navarra, es una empresa de venta exclusiva al instalador profesional de maquinaria de hostelería y refrigeración industrial y comercial. El objetivo es dar un servicio profesional, rápido y eficiente al técnico instalador.



En las respectivas webs refrimak.com / kalte.es podrá encontrar información de utilidad, así como contenido descargable y catálogos de proveedores.





LA HERRRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA



FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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



Facilidad de uso
Mandos grandes e
intuitivos



Materiales alta calidad
Robustez y durabilidad
gracias al acero inoxidable



Acabados depurados
Ergonomía y diseño en
todos sus componentes

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



HORNOS TÚNELES DE PIZZA

- Hornos completamente contruídos en Italia, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.
- Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.
- No requiere personal con experiencia durante su uso puesto que es fácil e intuitivo de manejar.
- Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electrostáticos.

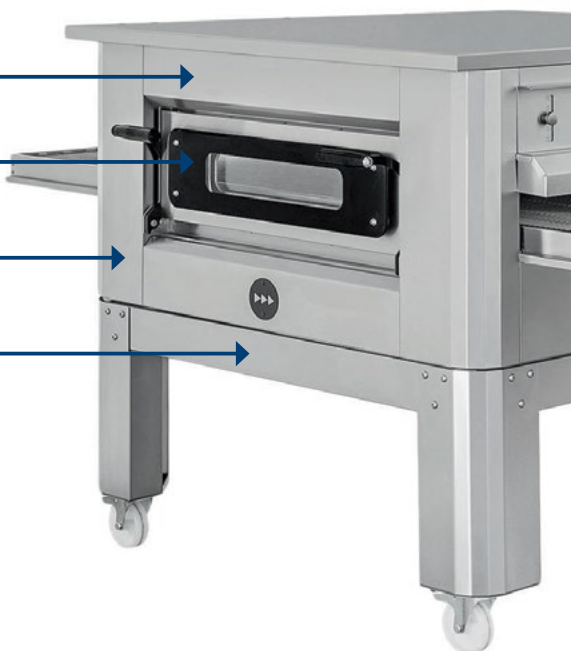


Fácil acceso al interior para mejor limpieza

Puerta para inspección de la cocción

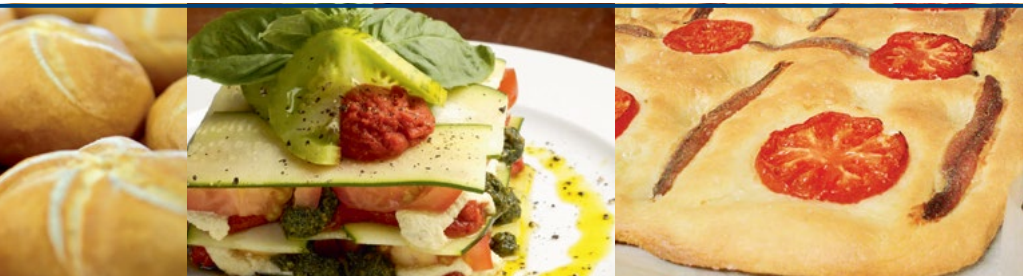
Construído totalmente en acero inoxidable

Base robusta en acero inoxidable



NO SOLO PARA HACER PIZZAS

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



Temperatura exterior no superior a 40°C

Temperatura de funcionamiento en tiempo reducido

Cinta transportadora en acero inoxidable

Panel de control digital eléctrico



El uso del panel de control es sencillo e intuitivo. Permite programar el horario de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de la zona superior e inferior.

HORNOS TÚNELES DE PIZZA



VALORES RELATIVOS C-40	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25	30
32	15
40	13

VALORES RELATIVOS C-50	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25	90
32	30
40	26
45	12



	HTUNEL C-40	HTUNEL C-50
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	1.425 x 985 x 450 (+ 630) mm	1.860 x 1.210 x 500 (+ 530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	400 x 540 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm
Temperatura Funcionamiento	320 °C	320 °C
Potencia	7.8 Kw	14.2 Kw
Potencia Superior	1.500 x 2 Kw	2.800 x 2 Kw
Potencia Inferior	2.200 x 2 Kw	4.100 x 2 Kw
Peso	101 Kg	255 Kg
P.V.P	6.820 €	12.025 €
Mesa Soporte	+ 750 €	Incluída

HORNOS TÚNELES DE PIZZA



VALORES RELATIVOS C-65	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25	165
32	75
40	39
45	24

VALORES RELATIVOS C-80	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25	180
32	105
40	52
45	36



	HTUNEL C-65	HTUNEL C-80
Dimens. Ext.(LxPxH+Soporte)	2.070 x 1.320 x 560 (+ 530) mm	2.250 x 1.560 x 600 (+ 530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	650 x 1.000 x 100 mm	800 x 1.100 x 100 mm
Temperatura Funcionamiento	320 °C	320 °C
Potencia	17.4 Kw	24.4 Kw
Potencia Superior	3.600 x 2 Kw	6.000 x 2 Kw
Potencia Inferior	5.400 x 2 Kw	6.000 x 2 Kw
Peso	284 Kg	411 Kg
P.V.P	15.620 €	18.595 €
Mesa Soporte	Incluida	Incluida

HORNOS TÚNELES DE PIZZA - COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

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

Sin ampliar la superficie destinada a cocción dentro de la cocina



COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS - HORNOS PIZZA



SIN MOTOR

	MESA	MEDIDAS	PVP	CAMPANA	MEDIDAS	PVP
NEVO	MN1/50-MN 2/50	929x634x860 mm	260 €			
	MN 4 - MN 44	829x989x960/860 mm	260 €	CN 4-44	975x965x120 mm	270 €
	MN 44 MEDIUM	911x771x860 mm	245 €	CN 6-66	975x1.255x120 mm	315 €
	MN 6 - MN 66	1.119x989x960/860 mm	260 €			
NEVO MAXI OPTIMA WIDE	MXL 3/MXL 33L	1.320x504x960/860 mm	255 €	CXL 3L-33L	1.350x639x120 mm	285 €
	MXL 4 / MXL 44	1.014x859x960/860 mm	255 €	CXL 4-44	1.000x995x120 mm	285 €
	MXL 6 / MXL 66	1.014x1.219x960/860 mm	315 €	CXL 6-66	1.000x1.355x120 mm	330 €
	MXL 6L/MXL 66L	1.319x859x960/860 mm	315 €	CXL 6L-66L	1.360x1.015x120 mm	340 €
	MXL 9 / MXL 99	1.319x1.219x960/860 mm	330 €	CXL 9-99	1.360x1.375x120 mm	420 €
DUAL	MT 4 / MT44	1.111x975x960/860 mm	285 €	CT 4-44	1.100x1.114x120 mm	320 €
	MT 6L / MT 66L	1.511x975x960/860 mm	350 €	CT 6L-66L	1.500x1.114x120 mm	380 €
GAS	MG 4	1.000x845x860/960 mm	260 €			
	MG 6	1.000x1.140x860/960 mm	315 €			
	MG 9	1.300x1.140x860/960 mm	370 €			



BANDEJAS	MEDIDAS	PVP
BAND-24	Ø 24 x 1.8 cm	11 €
BAND-30	Ø 30 x 0.5 cm	11 €
BAND-35	Ø 35 x 0.5 cm	13 €
BAND-40	Ø 40 x 0.5 cm	18 €
BAND-45	Ø 45 x 4.0 cm	28 €
BAND-50	Ø 50 x 4.0 cm	33 €



SC-40
755 €



SBC-40 / SBC-50 /
SBC-65 / SBC-80
655 €

SERIE NEVO

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.



NEVO 1/40



NEVO 2/40



	NEVO 1/40	NEVO 2/40
Dimens. Ext. (LxPxH)	568 x 430 x 280 mm	568 x 430 x 425 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	410 x 360 x 90 mm	
Temperatura	50 - 320 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 V	
Potencia	1.6 Kw	2.4 Kw
Resistencia Superior	1 x 800 W	1 x 800 W
Resistencia Intermedia	-	1 x 800 W
Resistencia Inferior	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	525 €	675 €

SERIE NEVO ⚡

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.



NEVO 1/50 4D25



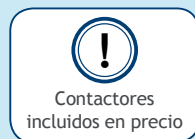
NEVO 2/50 4D25+ 4D25
CRISTAL Y LUZ



	NEVO 1/50 4D25	NEVO 1/50 4D25 CRISTAL+LUZ	NEVO 2/50 4D25+4D25	NEVO 2/50 4D25+4D25 CRISTAL+LUZ
Dimens. Ext. (LxPxH)	915 x 690 x 355 mm		915 x 690 x 530 mm	
Dimens. Int. (LxPxH)	620 x 500 x 120 mm		620 x 500 x 120 mm	
Temperatura	50 - 500 °C		50 - 500 °C	
Nº Cámaras	1		2	
Alimentación	230 - 400 V		230 - 400 V	
Potencia	5 Kw		7.5 Kw	
Resistencia Superior	1 x 2500 W		1 x 2500 W	
Resistencia Intermedia	-		1 x 2500 W	
Resistencia Inferior	1 x 2500 W		1 x 2500 W	
P.V.P	828 €	910 €	1.300 €	1.450 €
MESA / ALTURA	260 € / h 860 mm			

SERIE OPTIMA WIDE

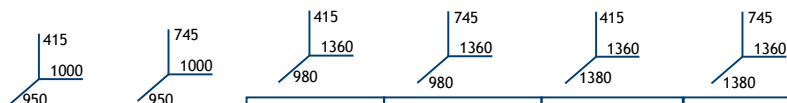
- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- En todos los hornos las puertas son de gran tamaño y de doble acristalamiento para garantizar mayor visibilidad y aislamiento óptimo. Puerta 4cm espesor.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Diseño específico caracterizado por la capucha superior.
- Mango de acero inoxidable.
- Equipado con un mando de evacuación de gases.
- **Con cristal y luz integrada en puerta.**



OPTIMA WIDE 4D35



OPTIMA WIDE 9D35+ 9D35



					
OPTIMA WIDE 4D35	OPTIMA WIDE 4D35+ 4D35	OPTIMA WIDE 6LD35	OPTIMA WIDE 6LD35+6LD35	OPTIMA WIDE 9D35	OPTIMA WIDE 9D35+9D35

Dimens.Ext.(LxPxH)	1000x950x415 mm	1000x950x745 mm	1360x980x415 mm	1360x980x745 mm	1360x1380x415 mm	1360x1380x745 mm
Dimens.Int.(LxPxH)	720 x 720 x 140 mm		1.080 x 720 x 140 mm		1.080 x 1.080 x 140 mm	
Temperatura	50 - 500 °C					
Nº Pisos	1	2	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V		230 - 400 V			
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.430 €	2.240 €	1.925 €	3.100 €	2.025 €	3.475 €
MESA /ALTURA	255 € / h 960 mm	255 € / h 860 mm	315 € / h 960 mm	315 € / h 860 mm	330 € / h 960 mm	330 € / h 860 mm
CAMPANA (sin motor)	285 €		340 €		420 €	




SERIE ALFA GAS 

- Horno a gas fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.
- Posibilidad de instalar en columna.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



ALFA GAS 6D30

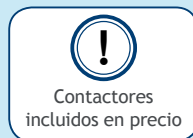


	 4	 6	 9
	ALFA GAS 4D30	ALFA GAS 6D30	ALFA GAS 9D30
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.005x930x560 mm	1.005x1.220x560 mm	1.305x1.220x560 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	620 x 620 x 150 mm	620 x 920 x 150 mm	920 x 920 x 150 mm
Temperatura	0 - 450 °C		
Nº Pisos	1		
Alimentación	230 V		
Potencia	16.1 Kw	21.5 Kw	27 Kw
P.V.P	3.150 €	3.900 €	4.800 €
MESA / ALTURA	260 € / h 960 mm	315 € / h 960 mm	370 € / h 960 mm
KIT SUPERPOSICIÓN	285 €		

SERIE NEVO








- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta



NEVO 4D32

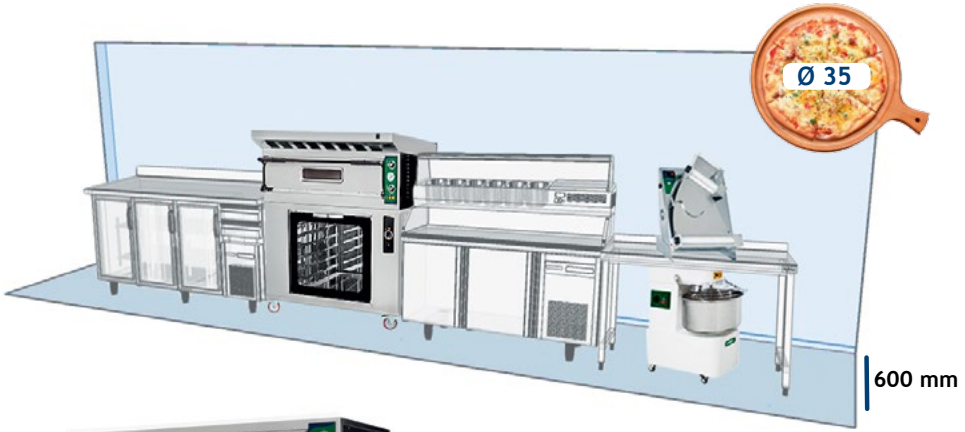


NEVO 6D32 + 6D32



					
	NEVO MEDIUM 4D32+4D32	NEVO 4D32	NEVO 4D32+4D32	NEVO 6D32	NEVO 6D32+6D32
Dimens.Ext.(LxPxH)	900x760x745 mm	975x920x410 mm	975x920x745 mm	975x1.220x415 mm	975x1.220x745 mm
Dimens.Int.(LxPxH)	660 x 660 x 140 mm			660 x 990 x 140 mm	
Temperatura	50 - 500 °C				
Nº Pisos	2	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V				
Potencia	9.4 Kw	4.7 Kw	9.4 Kw	7.2 Kw	14.4 Kw
Resistencia Superior	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
Resistencia Inferior	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
P.V.P	1.750 €	1.040 €	1.750 €	1.300 €	2.200 €
MESA / ALTURA	245 € / h 860 mm	245 € / h 960 mm	245 € / 860 mm	260 € / 960 mm	260 € / 860 mm
CAMPANA (sin motor)	-	270 €		315 €	

SERIE NEVO MAXI ⚡

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta

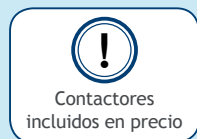


NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35





	 3 NEVO MAXI 3LD35	 3 NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.305x600x415 mm	1.305x600x745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	1.080 x 359 x 140 mm	
Temperatura	50 - 500 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 - 400 V	
Potencia	3 Kw	6 Kw
Resistencia Superior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
Resistencia Inferior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
P.V.P	1.095 €	1.890 €
MESA / ALTURA	255 € / h 960 mm	255 € / h 860 mm
CAMPANA (sin motor)	285 €	

SERIE NEVO MAXI

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta



NEVO MAXI 4D35

	 4	 4 + 4	 6	 6 + 6
	NEVO MAXI 4D35	NEVO MAXI 4D35+ 4D35	NEVO MAXI 6D35	NEVO MAXI 6D35+6D35
Dimens.Ext.(LxPxH)	1.000x945x415 mm	1.000x945x745 mm	1.000x1315x415 mm	1.000x1315x745 mm
Dimens.Int.(LxPxH)	720 x 720 x 140 mm		720 x 1.080 x 140 mm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
Resistencia Superior	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
Resistencia Inferior	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
P.V.P	1.150 €	1.890 €	1.350 €	2.190 €
MESA / ALTURA	255 € / h 960 mm	255 € / h 860 mm	315 € / h 960 mm	315 € / h 860 mm
CAMPANA (sin motor)	285 €		330 €	







NEVO MAXI 6LD35



NEVO MAXI 9LD35 + 9LD35



	 6 NEVO MAXI 6LD35	 6 + 6 NEVO MAXI 6LD35+6LD35	 9 NEVO MAXI 9D35	 9 + 9 NEVO MAXI 9D35+9D35
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.305x955x415 mm	1.305x955x745 mm	1.305x1.345x415 mm	1.305x1.345x745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	1.080 x 720 x 140 mm		1.080 x 1.080 x 140 mm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.515 €	2.540 €	1.620 €	2.920 €
MESA / ALTURA	315 € / h 960 mm	315 € / h 860 mm	330 € / h 960 mm	330 € / h 860 mm
CAMPANA (sin motor)	340 €		420 €	

CAMPANAS

- Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.
- Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).
- Disponible para modelos: Nevo, Nevo Maxi, Optima Wide y Dual
- Sin motor



FERMENTADORAS

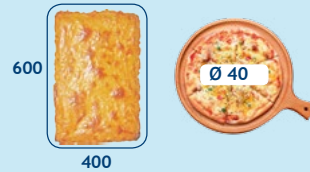
- Temperatura de trabajo: 0 - 60 °C.
- Potencia: 2 kW.
- Con ruedas y puertas de vidrio.
- Equipado con contenedor de agua.
- Compatible con modelos: Nevo Maxi, Optima Wide y Dual.
- Capacidad de bandejas: 6 - 12 - 18 bandejas EN 600x400 (Consultar modelos)



**MÁXIMO RESULTADO
EN EL MÍNIMO ESPACIO**

SERIE DUAL ⚡

- Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, de 2 a 10, en **bandejas de 400 x 600 mm.**
- Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



DUAL 4D40



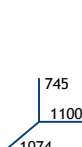
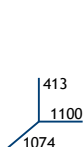
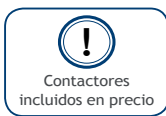
DUAL 6LD40+6LD40



MÁXIMA FUNCIONALIDAD
 POSIBILIDAD PARA ASADOS
 TRADICIONALES Y
 PIZZA-CALZONES



ALTURA ÚTIL 175 MM



4	4 + 4	6	6 + 6
DUAL 4D40	DUAL 4D40+4D40	DUAL 6LD40	DUAL 6LD40+6LD40

Dimens. Ext. (LxPxH)	1100x1074x413 mm	1100x1074x745 mm	1500x1074x415 mm	1.500x1074x745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	820 x 840 x 175 mm		1.230 x 840 x 175 mm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	6.9 Kw	13.8 Kw	9 Kw	18 Kw
Resistencia Superior	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
Resistencia Inferior	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
P.V.P	1.190 €	1.975 €	1.690 €	2.890 €
MESA / ALTURA	285 € / h 960 mm	285 € / h 860 mm	350 € / h 960 mm	350 € / h 860 mm
CAMPANA (sin motor)	320 €		380 €	
FERMENTADORA	1.761 €	1.761 €	2.400 €	2.400 €

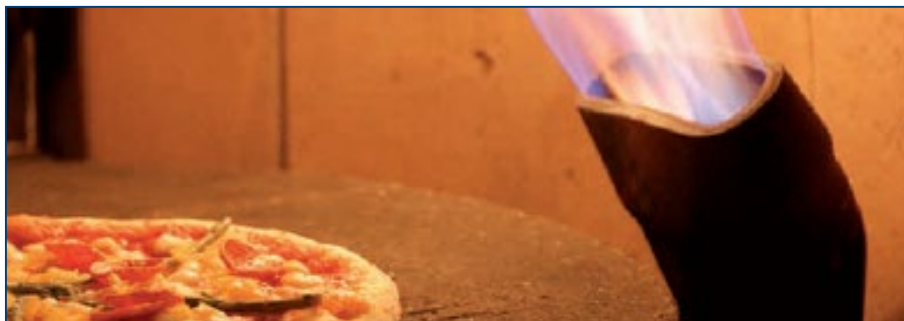
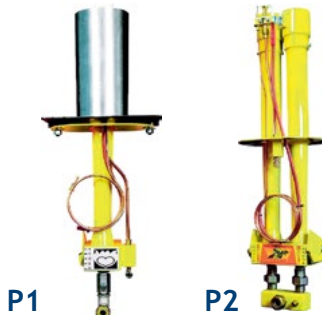
HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

- Gama completa de hornos de leña. La solución adecuada para cualquier necesidad, de acuerdo con la amplia variedad de ajustes de cocción.
- Presentan un aislamiento perfecto que mantiene la temperatura constante en la cámara de cocción.
- Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.
- Son hornos fáciles y rápidos de instalar, ya que no requiere de personal cualificado.

QUEMADORES DE GAS ATMOSFÉRICO

Según la superficie de cocción, está disponible 3 modelos de quemadores atmosféricos, que aseguran la cocción perfecta tanto en la uniformidad de cocción como en los resultados del producto final.

Son silenciosos, luminosos y su sistema de ajuste es sencillo de utilizar haciendo que sea posible sin necesidad de conocimientos.



HORNO DE LEÑA - ISCHIA

- Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad. Cúpula de una sola pieza.
- Ofrece la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción .
- El horno está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.
- La cámara de cocción puede ser fija o giratoria. El sistema de cocción trabajar con madera, a gas o combinado.

BASE FIJA

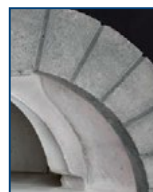
MADERA	Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.150x1.220 mm	1.350x1.500 mm	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
P.V.P	8.100 €	9.540 €	11.520 €	12.150 €	15.120 €
Quemador	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P2- 2.310 €	P3- 4.320 €

BASE GIRATORIA

MADERA - ELEC	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	25.740 €	27.360 €	30.960 €
Resistencia elec.	2.340 €		

GAS	Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
P.V.P	28.800 €	31.500 €	33.300 €
Quemador	2.340 €		

MADERA - GAS	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	29.880 €	31.140 €	34.920 €
Quemador	2.340 €		



HORNO DE LEÑA - CÚPULA

- Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad. Acabado exterior en piedra.
- Ofrece la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción .
- El horno está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.
- La cámara de cocción puede ser fija o giratoria. El sistema de cocción trabajar con madera, a gas o combinado.

BASE FIJA

MADERA	Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.150x1.220 mm	1.350x1.500 mm	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
P.V.P	8.820 €	10.260 €	12.420 €	13.590 €	16.920 €
Quemador	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P2- 2.310 €	P3- 4.320 €

BASE GIRATORIA

MADERA - ELEC	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	27.720 €	29.160 €	33.120 €
Resistencia elec.		2.340 €	

GAS	Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
P.V.P	30.960 €	33.840 €	35.604 €
Quemador		2.340 €	

MADERA - GAS	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	32.040 €	33.480 €	37.440 €
Quemador		2.340 €	



HORNO DE LEÑA - MOSÁICO

- Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad. **Acabado exterior en mosaico.**
- Ofrece la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción .
- El horno está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.
- La cámara de cocción puede ser fija o giratoria. El sistema de cocción trabajar con madera, a gas o combinado.

BASE FIJA

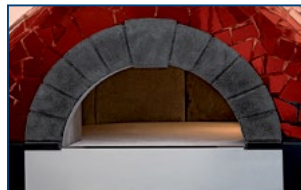
MADERA	Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.150x1.220 mm	1.350x1.500 mm	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
P.V.P	11.160 €	13.140 €	14.940 €	16.470 €	18.900 €
Quemador	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P2- 2.310 €	P3- 4.320 €

BASE GIRATORIA

MADERA - ELEC	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	30.420 €	32.580 €	36.540 €
Resistencia elec.	2.340 €		

GAS	Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
P.V.P	34.020 €	36.540 €	38.700 €
Quemador	2.340 €		

MADERA - GAS	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500x1.650 mm	1.800x1.950 mm	2.000x2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	35.100 €	36.180 €	40.860 €
Quemador	2.340 €		



SERIE UNICA

- Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.
- Funciona en frío y no altera las características de la masa; el grosor (0-4mm) y el diámetro del disco se pueden regular según convenga.



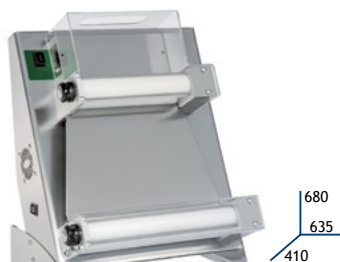
El modelo **UNICA 500/1 D45** permite realizar un **diámetro de pizza** de entre **26 y 45 cm**.



	UNICA 310/1 D30	UNICA 310/2 D30	UNICA 500/1 D45
Dimens. Ext. (LxPxH)	480 x 355 x 430 mm	645 x 360 x 410 mm	645 x 360 x 430 mm
Peso Pasta	80 - 210 gr		210 - 700 gr
Diámetro pizza	Ø 14-30 cm		Ø 26-45 cm
Alimentación	230 V - 1HP - 50 Hz		
Potencia	0.25 Kw - 0.33 HP		0.37 Kw - 0.5 HP
P.V.P	695 €	775 €	800 €

SERIE DUALE

- Laminadoras que permiten ahorrar energía y tiempo, además de reducir el desgaste de los componentes mecánicos. De esta forma se evitan problemas de extracción de la masa de forma económica y práctica.
- Fácil funcionamiento y manipulado de la masa en frío para no alterar las propiedades del producto.
- Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



DUALE 500 D45

El modelo DUALE 500 D45 permite formar la masa hasta un diámetro de 45 cm.

El corte de la masa es manual.

Opción con pedal para facilitar la manipulación del producto.

SISTEMA INNOVADOR TOUCH AND GO



Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente.

Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos cortando la masa al finalizar.



DUALE 310 D30 T.GO



	DUALE 310 D30	DUALE 420 D40	DUALE 500 D45 PEDAL	DUALE 310 D30 T.GO	DUALE 420 D40 T.GO
Dimens. (LxPxH)	440x380x615 mm	540x410x720 mm	635x410x680 mm	440x380x615 mm	540x410x720 mm
Peso Pasta	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 1000 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro pizza	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
Alimentación	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz
Pot. motor monof.	0.25Kw-0.33HP	0.37 Kw-0.5HP	0.37Kw-0.5HP	0.25Kw-0.33HP	0.37Kw-0.5HP
P.V.P	925 €	1.080 €	1.175 €	990 €	1.110 €
Pedal elec. (opc.)	45 €	45 €	(incluido)	-	-

SERIE MIXA

- La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la vasca.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
- El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.
- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
- Juego de ruedas (de serie)



MIXA 20



SENCILLEZ Y POTENCIA

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



MÁXIMA SEGURIDAD

Si se eleva la rejilla la maquina parará automáticamente.

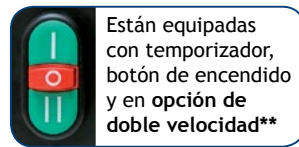
Si la masa está muy dura se bloquea para no forzar el mecanismo.



	MIXA 15	MIXA 20	MIXA 30	MIXA 40
Dimens. Ext. (LxPxH)	385x670x725 mm	385x670x725 mm	424x735x805 mm	480x805x825 mm
Peso Pasta / Capacidad	12 Kg / 16 l	17 Kg / 22 l	25 Kg / 32 l	35 Kg / 41 l
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diámetro cuba	31.7 cm	36 cm	40 cm	45 cm
Alimentación	230 V - 400 V			
Potencia	0.75 Kw - 1 HP		1.1 Kw - 1.5 HP	
P.V.P - Monofásico	1.190 €	1.250 €	1.540 €	1.780 €
P.V.P - Trifásico	1.140 €	1.190 €	1.440 €	1.615 €
Incremento 2 veloc. (trif)	+270 € **			

SERIE MIX UP

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



	MIXUP 15	MIXUP 20	MIXUP 30	MIXUP 40
Dimens. Ext. (LxPxH)	385x670x725 mm		424x735x805 mm	480x805x825 mm
Peso Pasta / Capacidad	12 Kg / 16 l	17 Kg / 22 l	25 Kg / 32 l	35 Kg / 41 l
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	102 Kg
Diámetro cuba	32 cm	36 cm	40 cm	45 cm
Alimentación	230 V - 400 V			
Potencia	0.75 Kw - 1 HP		1.1 Kw - 1.5 HP	
P.V.P - Monofásico	1.500 €	1.565 €	1.850 €	1.950 €
P.V.P - Trifásico	1.490 €	1.555 €	1.840 €	1.940 €
Incremento 2 veloc. (trif)	+270 €**			



REFRIGERACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD

MODELO L3

- **Equipos especializados para la conservación de masas de pastelería y panificación.** Puede funcionar en modo estático o ventilado, y tiene interiores diseñados para contener bandejas Euronorm - 600x400mm. Sistema frigorífico tropicalizado, calase climática 5, según norma ISO 23953. Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Esquinas y bordes redondeadas para ayudar al usuario a lograr condiciones de higiene óptimas para la conservación de alimentos.
- Buen aislamiento gracias al aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40Kg/m³. Así como el cierre automático de la puerta y las juntas magnéticas garantizan un bajo consumo de energía.



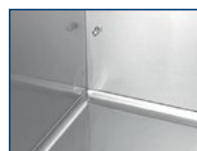
JUNTAS MAGNÉTICAS DE FACIL CAMBIO



POSIBILIDAD DE BANDEJAS EN 600x400



OPCIÓN EN MÁRMOL O GRANITO



ESQUINAS REDONDEADAS MEJOR HIGIENE Y LIMPIEZA

	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS	5 PUERTAS
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.470x720x850 mm	1.980x720x850 mm	2.490x720x850 mm	3.000x720x850 mm
Par de guías/puerta	7			
Tensión/Frecuencia	220-230 V / 50 Hz			
Pot. Absorbida	230 W	276 W	386 W	474 W
Pot. Compresor	1/5 Hp	1/4 Hp	3/8 Hp	3/8 Hp
Pot. Frigorífica (-10+43 °C)	238 Kcal/h - 277 W	287 Kcal/h - 334 W	382 Kcal/h - 444 W	422 Kcal/h - 491 W
Desescarche	Automático			
Condensación	Ventilado			
Evaporación	Estático / Ventilado			
Gas Refrigerante	R134a /300 g	R134a /350 g	R134a /425 g	R134a /525 g
Cons. Energético	2.760 Kw/24H	5.256 Kw/24H	6.624 Kw/24H	7.992 Kw/24H
P.V.P	2.590 €	3.250 €	3.990 €	4.650 €

MODELO M3

- **Especialmente diseñado para conservación de panadería y pastelería**, con espacio interior adaptado para bandejas EN 400x600mm. Puede funcionar en modo estático o ventilado. Sistema frigorífico tropicalizado, claso climática 5, según norma ISO 23953.
- Aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40Kg/m³.
- Cierre automático de la puerta , auto-sostenibe a 90 °C y juntas magnéticas de fácil sustitución.
- Dotado de un evaporador con gran área de intercambio. Funciona preferentemente en régimen estático, garantizando elevados niveles de humedad relativa.



POSIBILIDAD BANDEJAS EN 600x400



ILUMINACIÓN SUPERIOR



GROSOR AISLAMIENTO 75 MM



CIERRE AUTOMÁTICO



EVAPORADOR

	1 PUERTA	2 PUERTAS
Dimens. Ext.(LxPxH)	750x800x2.040 mm	1.500x800x2.040 mm
Par de guías/puerta	16	
Tensión/Frecuencia	220-230 V / 50 Hz	
Pot. Absorbida	308 W	366 W
Pot. Compresor	3/8 Hp	
Pot. Frigorífica (-10+43 °C)	382 Kcal/h - 444 W	422 Kcal/h - 491 W
Desescarche	Automático	
Condensación	Ventilado	
Evaporación	Estático / Ventilado	
Gas Refrigerante	R134a / 400 g	R134a / 550 g
Cons. Energético	4.680 Kw/24H	8.520 Kw/24H
P.V.P	2.650 €	3.900 €

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

PRECIOS

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

PEDIDOS

Deben dirigirse a nuestra oficina o a nuestros delegados, preferente por fax o e-mail para evitar confusiones, no siendo válidos hasta la aceptación del mismo por parte de REFRIMAK/KALTE. Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente. Nos reservamos el derecho de rechazar los pedidos de clientes que tengan saldo deudor, impagos anteriores o no dispongan de clasificación con la agencia concertada. En fabricaciones especiales no se aceptarán cancelaciones una vez se haya empezado a fabricar.

DESCUENTOS Y FORMA DE PAGO

Los descuentos y forma de pago serán los pactados con la delegación correspondiente y con el visto bueno expreso del cliente y de REFRIMAK/KALTE. El recambio habitualmente se enviara contrarrembolso.

GARANTÍA

La legalmente establecida segun ley vigente para maquinaria y complementos de USO PROFESIONAL, actualmente un año. Queda excluida de la misma los desperfectos ocasionados por instalacion y/o manipulacion deficiente. Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

TRANSPORTE

Embalaje incluido en todos los casos.

Los portes serán a cargo de REFRIMAK/KALTE en todos aquellos pedidos que superen los 300 € netos por envío. La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente y es su obligación comprobar el estado de la misma a su recepción, declinando REFRIMAK/KALTE la reclamación a la agencia.

DEVOLUCION DE MERCANCIA

No se admitirán sin la autorización expresa de REFRIMAK/KALTE y serán abonadas, si procede, después de comprobar el estado de la mercancía. Los gastos de transporte, embalaje y comprobación son a cargo del cliente.

RESERVA DE DOMINIO

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

NOTA LEGAL:

- Todos los precios y datos reflejados en esta tarifa son válidos salvo error tipográfico producido por proceso de diseño o impresión.
- La empresa se reserva el derecho de modificar el precio sin previo aviso por cambio de tarifas vigentes.



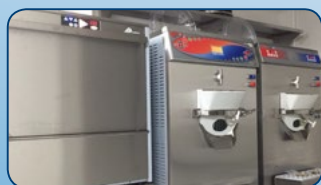
REFRIMAK



KALTE



ASESORAMIENTO
APOYO TÉCNICO



WWW.KALTE.ES · KALTE@KALTE.ES

WWW.REFRIMAK.COM · REFRIMAKHOSTELERIA@GMAIL.COM



HOSHIZAKI

