LÍNEA PIZZA

- HORNOS DE PIZZA
- HORNO PIZZA/PAN CON HUMEDAD
- HORNOS LEÑA/GAS
- HORNOS DE TÚNEL
- LAMINADORAS
- AMASADORAS

LÍNEA UNOX

- HORNOS CHEFLUX
- HORNOS SHOP.PRO
- HORNOS BAKERLUX
- HORNOS LINEMISS/LINEMICRO

LÍNEA PROFESIONAL PASTELERÍA/PANADERÍA

HORNOS DE PIZZA

LA HERRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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

FACILIDAD DE USO

Mandos grandes e intuitivos.

MATERIALES ALTA CALIDAD

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.

ACABADOS DEPURADOS

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

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

SERIE NEVO - NEVO MAXI - DUAL

30 MODELOS PARA SELECCIONAR EL HORNO ADECUADO

COMPLEMENTOS (AMASADORAS, LAMINADORAS)

SELECCIONE ENTRE 8 MODELOS DE LAMINADORAS Y 9 DE AMASADORAS

HORNOS DE TÚNEL

7 MODELOS (4 ELÉCTRICOS Y 3 GAS)
PARA ESTANDARIZAR SU PRODUCCIÓN

HORNOS DE LEÑA / GAS

30 MODELOS PARA SELECCIONAR
EL HORNO ADECUADO

HORNOS DE PIZZA

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.

Iluminación interna.

NEVO 1/40

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO 2/40

	NEVO 1/40	NEVO 2/40
Dimens. Ext. (LxPxH)	568 x 500 x 280 mm	568 x 500 x 430 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	410 x 360 x 90 mm	410 x 360 x 90 mm
Temperatura	50 - 320 °C	50 - 320 °C
N° Pisos	1	2
Alimentación	230 V	230 V
Potencia	1.6 Kw	2.4 Kw
Resistencia Superior	1 x 800 W	1 x 800 W
Resistencia Intermedia	-	1 x 800 W
Resistencia Inferior	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	**575 €**	**715 €**

NEVO 1/50 4D25

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

	NEVO 1/50 4D25	NEVO 1/50 4D25 C+L	NEVO 2/50 4D25+4D25	NEVO 2/50 4D25+4D25 C+L
Dimens. Ext. (LxPxH)	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 527 mm	915 x 690 x 527 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm
Temperatura	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº Cámaras	1	1	2	2
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	4 Kw	4 Kw	6 Kw	6 Kw
Resistencia Superior	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W
Resistencia Intermedia	-	-	1 x 2500 W	1 x 2500 W
Resistencia Inferior	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W
P.V.P	**850 €**	**925 €**	**1.350 €**	**1.475 €**
MESA / ALTURA	295 € / 860 mm			

HORNOS DE PIZZA

SERIE ALFA GAS

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

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana mineral vaporizada.

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

Resistencias blindadas.

Posibilidad de instalar en columna.

Con cristal y luz integrada en puerta.

560
1000
1362

ALFA GAS 6D30

	560 1000 1062 — 4	560 1000 1362 — 6	560 1305 1362 — 9
	ALFA GAS 4D30	**ALFA GAS 6D30**	**ALFA GAS 9D30**
DIMENS. EXT. (LXPXH)	1100x1062x560 mm	1000x1362x560 mm	1305x1362x560 mm
DIMENS. INT. (LXPXH)	620x620x150 mm	620x920x150 mm	920x920x150 mm
TEMPERATURA	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Nº PISOS	1	1	1
ALIMENTACIÓN	230 V	230 V	230 V
POTENCIA	16.1 Kw	21.5 Kw	27 Kw
CONSUMO GAS	1,262 (G30/31) Kg/h 1,693 (G20) Kg/h 1,693 (G25) m^3/h	1,696 (G30/31) Kg/h 2,275 (G20) Kg/h 2,275 (G25) m^3/h	2,129 (G30/31) Kg/h 2,852 (G20) Kg/h 2,852 (G25) m^3/h
P.V.P	**3.485 €**	**4.075 €**	**4.900 €**
MESA / ALTURA	310 € / 860-960 mm	375 € / 860-960 mm	435 € / 860-960 mm
KIT SUPERPOSICIÓN	375 €		

SERIE GAS XL

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

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

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

· Uso simple e intuitivo

· Cuece simultáneamente 6 pizzas de 35Ø

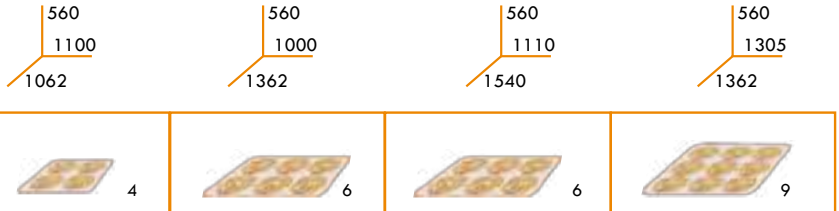
· Seguro y libre de riesgos

· Plano de cocción de piedra refractaria

· Aislamiento en lana de roca evaporada

PIZZA GAS XL 4

PIZZA GAS XL 6L



	PIZZA GAS XL 4	PIZZA GAS XL 6	PIZZA GAS XL 6L	PIZZA GAS XL 9L
Dimens. Ext. (LxPxH)	1100x1062x560 mm	1000x1362x560 mm	1110x1540x560 mm	1305x1362x560 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	620x620x150 mm	620x920x150 mm	720x1080x150 mm	920x920x150 mm
Temperatura	0 - 450 °C	0-450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Nº Pisos	1	1	1	1
Alimentación	230 V	230 V	230 V	230 V
Potencia	16,1 Kw	21,5 Kw	23 Kw	27 Kw
Consumo Gas	1,262 Kg/h (G 30/31) 1,693 Kg/h (G 20) 1,693 Kg/h (G 25)	1,696 Kg/h (G 30/31) 2,275 Kg/h (G 20) 2,275 Kg/h (G 25)	1,933 Kg/h (G 30/31) 2,725 Kg/h (G 20) 3,149 Kg/h (G 25)	2,129 Kg/h (G 30/31) 2,852 Kg/h (G 20) 2,852 Kg/h (G 25)
P.V.P	3.750 €	4.340 €	4.750 €	5.550 €
MESA / ALTURA	340 € / 960 mm	400 € / 860 mm	400 € / 960 mm	450 € / 860 mm

HORNOS DE PIZZA

SERIE PIZZA ALT ÚTIL 27

CON VAPOR

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

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

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos (La altura total de la cámara es de 27cm).

PIZZA 4D40 ALTO 27

PIZZA 6D40 ALTO 27

NUEVO **HORNOS CON ALTURA UTIL 27 CM**

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

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

PANEL MANUAL

	PIZZA 4D40 ALTO 27	PIZZA 6D40 ALTO 27
Dimens. Ext. (LxPxH)	1100 x 1080 x 510 mm	1100 x 1314 x 510 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	820 x 840 x 270 mm	820 x 1080 x 270 mm
Temperatura	45 - 455 °C	45 - 455 °C
N° Cámaras	1	1
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	6.9 Kw	10.2 Kw
Resistencia Superior	3 x 1150 W	3 x 1700 W
Resistencia Inferior	3 x 1150 W	3 x 1700 W
P.V.P PANEL MANUAL	**3.175 €**	**3.525 €**
P.V.P PANEL DIGITAL	**3.385 €**	**3.735 €**
MESA / ALTURA	420 € / 960 mm	420 € / 860 mm

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

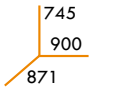
Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

NEVO 4D32

NEVO 4D32+ 4D32

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	 NEVO MEDIUM 4D32+4D32	NEVO 4D32	NEVO 4D32+4D32
DIMENS.EXT.(LXPXH)	900x871x745 mm	975x924x413 mm	975x924x745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	9.4 Kw	4.7 Kw	9.4 Kw
RESIST. SUPERIOR	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W
RESIST. INFERIOR	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W
P.V.P	**1.800 €**	**1.100 €**	**1.800 €**
MESA / ALTURA	280 €/860 mm	280 €/ 860 mm	280 €/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**310 €**	**310 €**	**310 €**

HORNOS DE PIZZA

SERIE NEVO

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

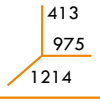
Resistencias blindadas.

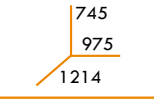
Con cristal y luz integrada en puerta.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO 6D32

NEVO 6D32+6D32





	NEVO 6D32	NEVO 6D32+6D32
DIMENS.EXT.(LXPXH)	975x1214x413 mm	975x1214x745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	660x990x140 mm	660x990x140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	7.2 Kw	14.4 Kw
RESIST. SUPERIOR	3 x 1200 W	6 x 1200 W
RESIST. INFERIOR	3 x 1200 W	6 x 1200 W
P.V.P	1.375 €	2.350 €
MESA / ALTURA	395 €/860 mm	395 €/960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	365 €	

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO MAXI 3LD35 + 3LD35

	NEVO MAXI 3LD35	NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35
Dimens. Ext. (LxPxH)	1305 x 600 x 413 mm	1305 x 600 x 745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	1080 x 410 x 140 mm	1080 x 410 x 140 mm
Temperatura	50 - 455 °C	50 - 455 °C
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	6 Kw	12 Kw
Resistencia Superior	1 x 3000 W	2 x 3000 W
Resistencia Inferior	1 x 3000 W	2 x 3000 W
P.V.P	1.190 €	1.950 €
MESA / ALTURA	310 € / 960 mm	310 € / 860 mm
CAMPANA (Sin Motor)	350 €	

HORNOS DE PIZZA

SERIE NEVO MAXI

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

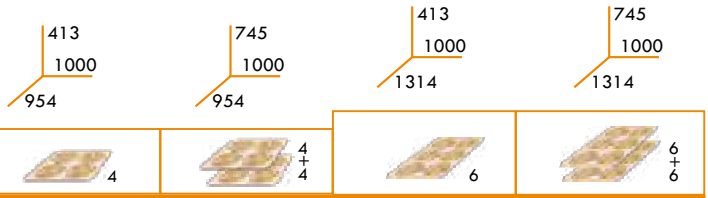
Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO MAXI 4D35



	NEVO MAXI 4D35	NEVO MAXI 4D35+ 4D35	NEVO MAXI 6D35	NEVO MAXI 6D35+6D35
DIMENS.EXT.(LXPXH)	1000x954x413 mm	1000x954x745 mm	1000x1314x413 mm	1000x1314x745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	720x720x140 mm	720x720x140 mm	720x1080x140 mm	720x1080x140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
RESIST. SUPERIOR	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
RESIST. INFERIOR	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
P.V.P	**1.275 €**	**1.975 €**	**1.600 €**	**2.575 €**
MESA / ALTURA	375 € / 960 mm	375 € / 860 mm	375 € / 960 mm	375 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**350 €**		**395 €**	

NEVO MAXI 6LD35

NEVO MAXI 9D35+ 9D35

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	413 / 1360 / 954	745 / 1360 / 954	413 / 1360 / 1314	745 / 1360 / 1314
	6	6 + 6	9	9 + 9
	NEVO MAXI 6LD35	**NEVO MAXI 6LD35+6LD35**	**NEVO MAXI 9D35**	**NEVO MAXI 9D35+9D35**
DIMENS. EXT. (LXPXH)	1360x954x413 mm	1360x954x745 mm	1360x1314x413 mm	1360x1314x745 mm
DIMENS. INT. (LXPXH)	1080x720x140 mm	1080x720x140 mm	1080x1080x140 mm	1080x1080x140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
RESIST. SUPERIOR	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
RESIST. INFERIOR	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	**1.795 €**	**2.965 €**	**1.915 €**	**3.400 €**
MESA / ALTURA	375 € / 960 mm	375 € / 860 mm	400 € / 960 mm	400 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**395 €**		**500 €**	

HORNOS DE PIZZA

SERIE DUAL

Serie apta para bandejas 400x600mm

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

DUAL 4D40

DUAL 6LD40+6LD40

	DUAL 4D40	DUAL 4D40+4D40
Dimens. Ext. (LxPxH)	1100 x 1074 x 413 mm	1100 x 1074 x 745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	820 x 840 x 175 mm	820 x 840 x 175 mm
Temperatura	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº Cámaras	1	2
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	6.9 Kw	13.8 Kw
Resistencia Superior	3 x 1150 W	6 x 1150 W
Resistencia Inferior	3 x 1150 W	6 x 1150 W
P.V.P	**1.425 €**	**2.285€**
MESA / ALTURA	350 € / 960 mm	350 € / 860 mm
CAMPANA (Sin Motor)	**395 €**	

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

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

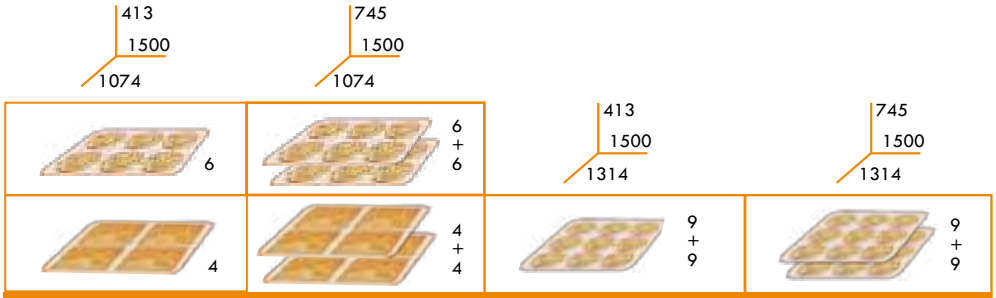
Con cristal y luz integrada en puerta.

MÁXIMA FUNCIONALIDAD

POSIBILIDAD PARA ASADOS TRADICIONALES Y PIZZA-CALZONES

ALTURA ÚTIL 175 MM

DUAL 9D40+9D40



	DUAL 6LD40	DUAL 6LD40+6LD40	DUAL 9D40	DUAL 9D40+9D40
DIMENS.EXT.(LXPXH)	1500 x 1074 x 413 mm	1500 x 1074 x 745 mm	1500 x 1314 x 413 mm	1500 x 1314 x 745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	1230 x 840 x 175 mm	1230 x 840 x 175 mm	1230 x 1080 x 175 mm	1230 x 1080 x 175 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	10.2 Kw	20.4 Kw	15.3 Kw	30.6 Kw
RESIST. SUPERIOR	3 x 1700 W	6 x 1700 W	3 x 2550 W	6 x 2550 W
RESIST. INFERIOR	3 x 1700 W	6 x 1700 W	3 x 2550 W	6 x 2550 W
P.V.P	**1.985 €**	**3.325 €**	**2.125 €**	**3.825 €**
MESA / ALTURA	425 €/960 mm	425 €/860 mm	450 €/860-960 mm	450 €/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**450 €**		**560 €**	

HORNOS DE PIZZA

SERIE SUPREME VENTILADO

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

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

Cámara de acero inox

Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil

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

Disponible también con cámara ventilada para una cocción uniforme

Disponible con vapor

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

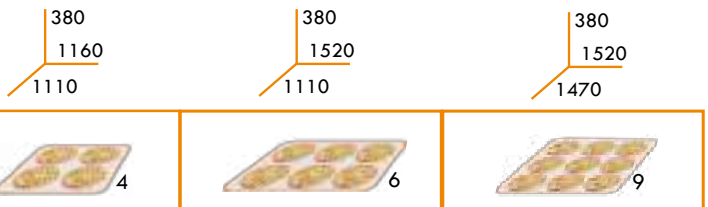
SUPREME 6L

NUEVO

HORNOS CON VENTILACIÓN

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

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



	SUPREME 4	SUPREME 6L	SUPREME 9
Dimens.Ext.(LxPxH)	1160 x 1110 x 380 mm	1520 x 1110 x 380 mm	1520 x 1470 x 380 mm
Dimens.Int.(LxPxH)	720 x 720 x 180 mm	1080 x 720 x 180 mm	1080 x 1080 x 180 mm
Temperatura	50 - 400 °C	50 - 400 °C	50 - 400 °C
N° Pisos	1	1	1
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	8,3 Kw	12,2 Kw	17,6 Kw
Resist. Superior	6 x 750 W	9 x 750 W	9 x 1100 W
Resist. Inferior	6 x 550 W	9 x 550 W	9 x 800 W
P.V.P	**7.290 €**	**7.745 €**	**8.375 €**

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

	FERMENTADORA CG 4-44 CG 444	FERMENTADORA CG 6L-66L CG 6L6L6L	FERMENTADORA CG 9-99 CG 999
Dimens.Ext.(LxPxH)	1160 x 1110 x 550/900 mm	1160 x 1110 x 550/900 mm	1520 x 1470 x 550/900 mm
Temperatura Trabajo	0 - 60 °C	0 - 60 °C	0 - 60 °C
Alimentación	230 V	230 V	230 V
Potencia	2,0 Kw	2,0 Kw	2,0 Kw
Capacidad Carga	6 bandejas	9 bandejas	15 bandejas
Espacio entre Bandejas	90 mm	90 mm	90 mm
P.V.P	**4.125 €**	**4.700 €**	**5.595 €**

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

	KG 4	KG 6L	KG 9
Dimens.Ext.(LxPxH)	1160 x 1290 x 450 mm	1520 x 1290 x 450 mm	1520 x 1650 x 450 mm
Tasa de Flujo	290 m^3/h	290 m^3/h	290 m^3/h
Peso Neto	40 KG	50 KG	60 KG
P.V.P	**3.520 €**	**4.125 €**	**4.990 €**
motor eléctrico opc	**4.045 €**	**4.650 €**	**5.540 €**

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

MODELOS	Dimens.Ext.(LxPxH)	Peso Neto	P.V.P
SG 4 - 44	1160 x 1050 x 880/940 mm	40 kg	**1.025 €**
SG 4 - 4 - 4	1160 x 1050 x 530/590 mm	45 kg	**1.025 €**
SG 6L - 66L	1520 x 1050 x 880/940 mm	45 kg	**1.340 €**
SG 6L - 6L - 6L	1520 x 1050 x 530/590 mm	50 kg	**1.340 €**
SG 9 - 99	1520 x 1400 x 880/940 mm	50 kg	**1.630 €**
SG 9 - 9 - 9	1520 x 1400 x 530/590 mm	55 kg	**1.630 €**

SERIE DIVISORAS Y BOLEADORAS

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

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

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

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

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

NOVEDAD

DIV-PIZZA 300

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

DIV-PIZZA 800

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

BOL-PIZZA 300

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

BOL-PIZZA 800

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

	DIV-PIZZA 300	DIV-PIZZA 800	BOL-PIZZA 300	BOL-PIZZA 800
Dimens.Ext.(LxPxH)	510 x 530 x 830 mm	510 x 660 x 830 mm	510 x 510 x 750 mm	500 x 650 x 880 mm
Capacidad	30 Kg	30 Kg	-	-
Porción	50-300 gr	50-3x300 gr	50-300 gr	50-8/900 gr
Alimentación	400 V	400 V	400 V	400 V
Potencia	0,93 Kw	0,93 Kw	0,30 Kw	0,30 Kw
Producción/Hora	700 (250 gr-r)/h	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h	-	-
P.V.P	**7.625 €**	**9.125 €**	**4.025 €**	**6.500 €**

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

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

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

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

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

	DIV+BOL300	DIV+BOL800
Dimens.Ext.(LxPxH)	660 x 880 x 1550 mm	660 x 880 x 1630 mm
Capacidad	30 Kg	30 Kg
Porción	50-300 gr	50-8/900 gr
Alimentación	400 V	400 V
Potencia	1,30 Kw	1,30 Kw
Producción/Hora	700 (250 gr-r)/h	700 (250 gr-r)/h | 350 (500 gr-r)/h | 200 (900 gr-r)/h
	12.375 €	**16.350 €**

HORNOS DE PIZZA

CAMPANAS

Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.

Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

Disponible para modelos:

- Nevo
- Nevo Maxi
- 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
- Dual

Capacidad de bandejas:

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

MÁXIMO RESULTADO EN EL MÍNIMO ESPACIO

HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

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

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

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

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

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

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

TIPOS DE COCCIÓN

LEÑA

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

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

GAS

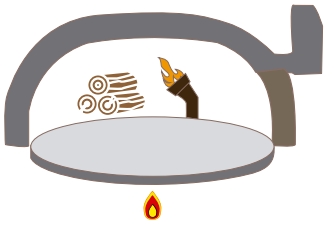
Representan la alternativa ideal para cocinar con leña; ofrecen tiempos de cocción constante con excelentes resultados.

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

COMBINADOS

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

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



BASE FIJA

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

HORNOS DE LEÑA

TRADICIONAL (LEÑA/GAS/COMBINADO)

SINÓNIMO DE CALIDAD

- Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.
- Prefabricado y compuesto por material refractario vibrado.
- Quemador monobloque de material refractario.
- Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados.
- Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.
- Preparación para la instalación de quemadores de gas que proporcionan la máxima eficiencia.

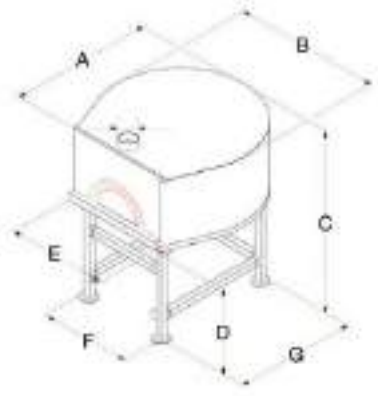
El modelo tradicional de los hornos de cúpula es ideal para las pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción. El horno se compone de 9 piezas refractarias con espesor de 10 cm, que permite el máximo rendimiento con el menor consumo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180 cm
ALTURA DE SUPERFICIE DE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	54 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	5-6 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas	14-16 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	1600 Kg	1700 Kg	1800 Kg	1900 Kg	2200 Kg

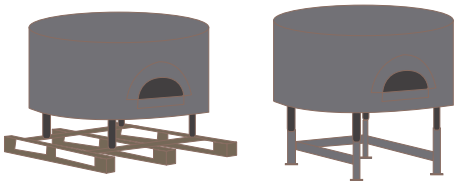
DIMENSIONES EXTERIORES

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



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

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES

ESTÁNDAR

CÚPULA

MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

EASY (LEÑA/GAS/COMBINADO)

POLIVALENCIA A UN PRECIO MÁS QUE ASEQUIBLE

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

- Instalación rápida y fácil

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

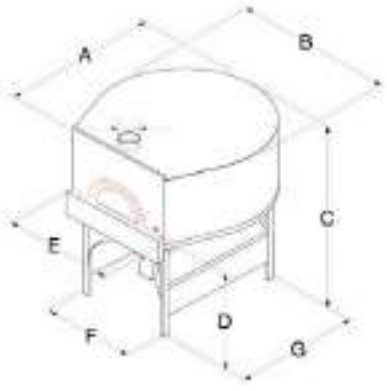
El horno estático Easy ha sido creado para satisfacer las exigencias de quien tiene problemas de espacio y quieren un horno más económico y más compacto. La superficie de cocción y el aislante tienen un espesor inferior al del horno tradicional. Tiene una excelente relación calidad/precio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
ALTURA DE SUPERFICIE DE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	46 cm	54/68 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	3-4 pizzas	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-14 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	600 Kg	800 Kg	900 Kg	1000 Kg	1300 Kg

DIMENSIONES EXTERIORES

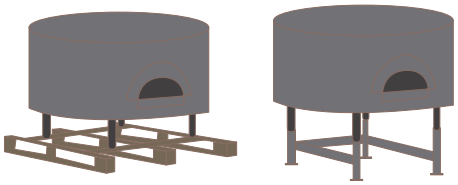
	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
A	117	150	163	177	205
B	104	130	152	172	172
C	190	190	190	190	190
D	120	120	120	120	120
E	92	92	112	112	112
F	70	89	109	94	94
G	88	106	105	135	135



EASY (LEÑA/GAS/COMBINADO)

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

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES

ESTÁNDAR

CÚPULA

MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

NÁPOLES (LEÑA/GAS/COMBINADO)

ACABADO ATEMPORAL CON TECNOLOGÍA VANGUARDISTA

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

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

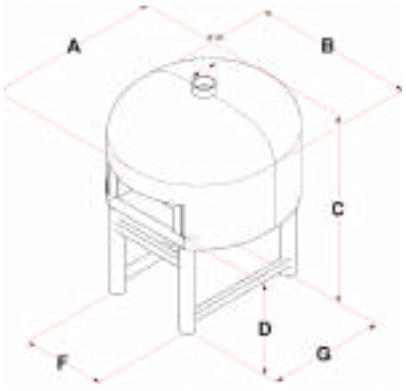
Este horno es ideal para pizzerías que desean mantener la tradición usando una forma estética y atemporal, mientras que al mismo tiempo proporcionan una excelente calidad de horneado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
ALTURA DE SUPERFICIE DE COCCIÓN	200/220 cm	200/220 cm	200/220 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	54/68 cm	54/68 cm	54/68 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	800 Kg	1100 Kg	1300 Kg	2000 Kg

DIMENSIONES EXTERIORES

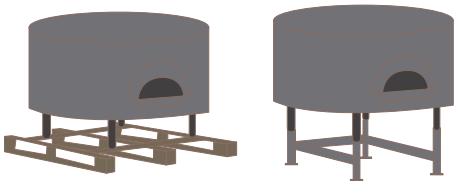
	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
A	158	150	163	177
B	138	130	152	172
C	200-220	200-220	200-220	200-220
D	100-120	100-120	100-120	100-120
E	81	109	109	115
F	106	106	105	149
G	88	106	105	135



NÁPOLES (LEÑA/GAS/COMBINADO)

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

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES

ESTÁNDAR

CÚPULA

MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

HORNOS DE TÚNEL

CARACTERÍSTICAS

Hornos completamente construídos en Italía, 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 electroestáticos.

- Fácil acceso al interior para mejor limpieza
- Puerta para inspección de la cocción
- Construido totalmente en acero inoxidable
- Base robusta en acero inoxidable

NO SOLO PARA HACER PIZZAS

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

Temperatura exterior no superior a 40°C

Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento

Cinta transportadora en acero inoxidable

Panel de control digital con 3 programas

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

- Temperatura superior
- Temperatura inferior
- Velocidad de la cinta

HORNOS DE TÚNEL

MODELOS

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

MAYOR PRODUCTIVIDAD

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

AHORRO DE ENERGÍA

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

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

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

NUEVO **HORNOS DE TÚNEL A GAS**

COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

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

Opciones de superposición a consultar.

	HTUNEL C-40	HTUNEL C-40 (GAS)
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	1425 x 985 x 450 (+630) mm	1425 x 1015 x 450 (+630) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	400 x 540 x 100 mm	400 x 540 x 100 mm
Temp. Funcionamiento	0-320 °C	0-350 °C
Potencia	7.8 Kw	10.4 Kw
Potencia Superior	2 x 1.500 Kw	-
Potencia Inferior	2 x 2.200 Kw	-
Peso	101 Kg	140 Kg
P.V.P	6.820 €	7.800 €
Mesa Soporte	+ 750 €	+ 750 €

	HTUNEL C-50	HTUNEL C-50 (GAS)
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	1860 x 1210 x 500 (+530) mm	1860 x 1200 x 500 (+530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	500 x 750 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm
Temp. Funcionamiento	0-320 °C	0-350 °C
Potencia	14.2 Kw	20.1 Kw
Potencia Superior	2 x 2.800 Kw	-
Potencia Inferior	2 x 4.100 Kw	-
Peso	255 Kg	275 Kg
P.V.P	12.025 €	13.000 €
Mesa Soporte	Incluída	Incluída

VALORES* RELATIVOS C-65	
Ø Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	137 pizzas/h
32 cm	103 pizzas/h
40 cm	51 pizzas/h
45 cm	40 pizzas/h

VALORES* RELATIVOS C-80	
Ø Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	260 pizzas/h
32 cm	120 pizzas/h
40 cm	86 pizzas/h
45 cm	57 pizzas/h

SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80

700 €

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

COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

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

SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80

700 €

	HTUNEL C-65	HTUNEL C-65 (GAS)	HTUNEL C-80
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	2070 x 1320 x 560 (+ 530) mm	2070 x 1375 x 560 (+ 530) mm	2250 x 1560 x 600 (+ 530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	650 x 1000 x 100 mm	650 x 1000 x 100 mm	800 x 1100 x 100 mm
Temp. Funcionamiento	0-320 °C	0-350 °C	0-320 °C
Potencia	17.4 Kw	22.6 Kw	24.4 Kw
Potencia Superior	2 x 3.600 Kw	-	2 x 6.000 Kw
Potencia Inferior	2 x 5.400 Kw	-	2 x 6.000 Kw
Peso	284 Kg	304 Kg	411 Kg
P.V.P	15.620 €	16.776 €	18.595 €
Mesa Soporte	Incluída	Incluída	Incluída

LAMINADORAS SERIE UNICA

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

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

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

UNICA 310/1 D30

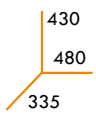
Los modelos **UNICA 310/1 D30 y 310/2 D30** permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm**.

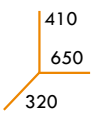
UNICA 310/2 D30

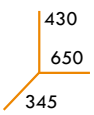
El modelo **UNICA 310/2 D30** no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

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

UNICA 500/1 D45





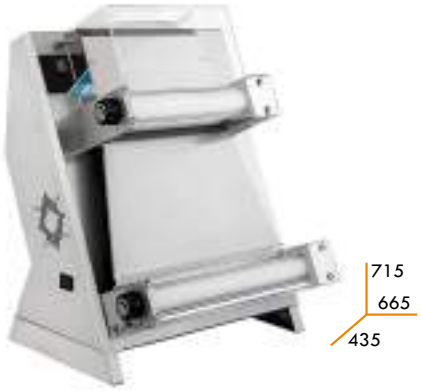


	UNICA 310/1 D30	UNICA 310/2 D30	UNICA 500/1 D45
Dimens. Ext. (LxPxH)	480 x 335 x 430 mm	650 x 320 x 410 mm	650 x 345 x 430 mm
Peso Pasta	80 - 210 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro Pizza	Ø 14-30 cm	Ø 14-30 cm	Ø 26-45 cm
Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Potencia	0.25 Kw - 0.33 HP	0.25 Kw - 0.33 HP	0.25 Kw - 0.33 HP
P.V.P	**815 €**	**910 €**	**950 €**
Pedal eléctrico	(incluído)	(incluído)	(incluído)

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

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

Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



DUALE 500 D45 + PEDAL

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

El corte de la masa es manual.

Con **pedal** para facilitar la manipulación del producto.

PATENTADO

SISTEMA INNOVADOR
TOUCH AND GO

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

Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos, con la tecla "TIME SET" cortando la masa al finalizar.

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
	660 / 475 / 375	790 / 585 / 435	715 / 665 / 435	660 / 475 / 375	790 / 585 / 435
Dimens. Ext. (LxPxH)	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 mm	665 x 435 x 715 mm	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 mm
Peso Pasta	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 900 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro Pizza	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
Alimentación	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
Pot. Motor Monof.	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP
P.V.P	**1.095 €**	**1.205 €**	**1.315 €**	**1.175 €**	**1.245 €**
Pedal eléctrico (Opc)	60 €	60 €	(incluído)	-	-

AMASADORAS SERIE PLANETARIA / SERIE MIXA

SERIE PLANETARIA

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

Estructura pintada antirrayado.

Cabezal abatible.

Tapa de rejilla en acero.

Herramientas y cuba de rápido desenganche.

Regulador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes.

Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.

PLANETARIA 7

ACCESORIOS INCLUIDOS

	PLANETARIA 7
Dimens. (LxPxH)	380x 240 x 405 mm
Volumen cuba	7.5 L
Peso	15 Kg
Velocidad	0 - 302 rpm
Alimentación	220V-240V
Potencia	0.50 Kw
P.V.P	**900 €**

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 cuba.

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

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

Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

Juego de ruedas (de serie)

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
	725 / 385 / 670	725 / 385 / 670	810 / 435 / 750	850 / 480 / 820
Dimens. (LxPxH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 820 x 850 mm
Peso Pasta	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
Capacidad	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diámetro Cuba	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
Alimentación	230V-400V	230V-400V	230V-400V	230V-400V
Potencia(mon/trif)	0.75Kw - 1HP	0.75Kw - 1HP	1.1Kw - 1.5HP	1.1Kw - 1.5HP
P.V.P-Monof.	**1.290 €**	**1.345 €**	**1.625 €**	**1.825 €**
P.V.P-Trif.	**1.275 €**	**1.330 €**	**1.610 €**	**1.805 €**
+2 VELOC. (TRIF)	**+ 325 €** **			

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 extráible para facilitar la manipulación de la masa.
Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
Juego de ruedas (de serie)

MIXUP 30

810
435
750

SENCILLEZ Y POTENCIA

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

	MIX-UP 15	MIX-UP 20	MIX-UP 30	MIX-UP 40
	735 / 390 / 670	735 / 390 / 670	810 / 435 / 750	850 / 480 / 815
Dimens. (LxPxH)	390x 670 x 735 mm	390 x 670 x 735 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 815 x 850 mm
Peso Pasta	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
Capacidad	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	102 Kg
Diámetro Cuba	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
Alimentación	230V-400V	230V-400V	230V-400V	230V-400V
Potencia (mon/trif)	0.75Kw - 1HP	0.75Kw - 1HP	1.1Kw - 1.5HP	1.1Kw - 1.5HP
P.V.P-Monof.	**1.650 €**	**1.780 €**	**2.100 €**	**2.200 €**
P.V.P-Trif.	**1.680 €**	**1.765 €**	**2.085 €**	**2.185€**
+2 VELOC. (TRIF)	**+ 325 €** **			

FÁCIL, DESDE OTRO PUNTO DE VISTA.

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

PANEL DE CONTROL

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

COCINAR AL VAPOR CON **STEAM.PLUS**

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

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

DISTRIBUCIÓN HOMOGÉNEA DEL CALOR CON **AIR.PLUS**

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

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

LA EXALTACIÓN DEL PRODUCTO CON **DRY.PLUS**

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

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

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

■ De serie □ Opcional — No disponible

	⚡	🔥
MODALIDADES DE COCCIÓN		
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■	■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C	■	■
Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C	■	■
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro	■	■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire	■	■
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de vapor	■	■
QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES - SOLO HORNOS GAS		
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31	—	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	—	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	—	■
FUNCIONES AUXILIARES		
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■	■
Funcionamiento constante «INF»	■	■
PUERTA PATENTADA		
Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes	■	■
Puerta reversible incluso después de la instalación (excluídos modelos 20 GN 2/1, 20 GN 1/1)	■	■
Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°	■	■
DETALLES TÉCNICOS		
Cámara de acero inoxidable AISI 304 alta resistencia con esquinas redondeadas para mejor higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■	■
Perno manija de fibra de carbono de larga duración	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para una limpieza fácil	■	■
Soportes de bandejas en lámina plegada en C	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

Más vídeos explicativos de Unox en YouTube **bit.ly/VideosUnox**

UNOX CHEFLUX MODELOS GN 2/1 - GN 1/1

La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

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

Es la perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie.

20 GN 2/1	XV - 4093
Dimensiones (LxPxH)	913 x 1237 x 1.863 mm
Separación Guías	66 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	46.7 kW
Pot. Gas Nominal	-
Voltaje	380-415V 3N~
P.V.P	**14.750 €**

20 GN 1/1	XV - 1093
Dimensiones (LxPxH)	913 x 997 x 1.863 mm
Separación Guías	66 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	29.7 KW
Pot. Gas Nominal	-
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~
P.V.P	**10.550 €**

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

Carro portabandejas
Para modelo: XV 4093
Capacidad: 20 GN2/1
Distancia: 66mm
Di mensiones: 743x783x1717 mm
Peso: 72 Kg
Art.: XCV 4001 - .2025 €
Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€

Carro portabandejas
Para modelo: XV 1093
Capacidad: 20 GN1/1
Distancia: 66mm
Dimensiones: 743x564x1700 mm
Peso: 25 Kg
Art.: XCV 1001 - 1.775 €
Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€

Carro portaplatos
Para modelo: XV 4093
Capacidad: 102 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x784x1711 mm
Art.: XCP 4001 - 2.600 €

Carro portaplatos
Para modelo: XV 1093
Capacidad: 51 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 mm
Art.: XCP 1001 - 2.075 €

Manta térmica
Para modelos:
XCV 4001- XCP 4001
Art.: XUC 031- 1.150 €

Manta térmica
Para modelos:
XCV 1001- XCP 1001
Art.: XUC 130 - 775 €

XV-893

1464
932
860
882

12 GN 1/1	XV - 893	XV - 813 G
Dimensiones (LxPxH)	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1.464 mm
Separación Guías	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	15.8 KW	1 KW
Pot. Gas Nominal	-	20 KW
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
P.V.P	**5.150 €**	**6.450 €**

XV-593

1144
930
860
882

7 GN 1/1	XV - 593	XV - 513 G
Dimensiones (LxPxH)	860 x 882 x 930 mm	860 x 882 x 1.144 mm
Separación Guías	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	10.5 KW	0,7 kW
Pot. Gas Nominal	-	17,5 kW
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
P.V.P	**3.600 €**	**4.725 €**

XV-393

772
750
773

5 GN 1/1	XV - 393
Dimensiones (LxPxH)	750 x 773 x 772 mm
Separación Guías	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	7,1 KW
Pot. Gas Nominal	-
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~
P.V.P	**2.700 €**

ACCESORIOS UNOX

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

Armario Neutro
Para modelos: XV893/593/813G/513G
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 WxDxH)mm)

Art.: XR 260 - 1.825 €

Soporte abierto alto
Para modelos: XV893/593/813G/513G
Dimensiones: 842x665x692 WxDxH(mm)

Art.: XR 168 - 510 €

Kit soportes laterales para stand
Para modelos: XR 168
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 60 mm

Art.: XR 727 - 145 €

Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para modelos: XR 260/XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 con freno - 2 son freno
Art.: XUC010 - 265 €

Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón (excluídos los modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)

Art.: XUC001 - 205 €

Armario Neutro
Para modelo: XV393
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 750x556x676(WxDxH)mm

Art.: XR 218 - 1.575 €

Soporte abierto alto
Dimensiones: 732x546x692 mm
Para modelo: XV393

Art.: XR 118 - 450 €

Kit soportes laterales
Para modelo: XR 118
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 60 mm

Art.: XR 717 - 145 €

Kit ducha
El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)

Art.: XC208-SR - 205 €

Spray&rinse
Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.

Art.: DB1044 - 105 €

BAKERLUX SHOP.Pro™ NUEVO

BAKERLUX SHOP.Pro™

Diseño moderno y rendimiento único

BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos realizada para hornear productos de pastelería y panadería congelados en grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados. Cada error puede tener un alto coste y cada segundo es valioso.

Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ son la síntesis de años de búsqueda y experiencia de UNOX en los obradores que producen pan en supermercados, pequeñas tiendas y restaurantes de comida rápida. Están diseñados para garantizar el mejor rendimientos en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.

Las versiones de 10, 6, 4 y 3 bandejas 600x400 son un punto de referencia para producciones de grades cantidades, las versiones de 4 y 3 bandejas 460x330 se adaptan perfectamente incluso a tiendas u obradores que no tienen mucho espacio a su disposición. Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso.

104 UNOX BAKERLUX GAMA SHOP.PRO

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión GO son auténticos hornos de convección.

Incansables, están diseñados para cocinar cruasanes congelados o para hornear pan precocido congelado. Son aptos para las necesidades típicas de cafeterías, bar de tapas, pequeños supermercados que no realizan cocciones delicadas o con humedad.

GO

PARÁMETROS CONFIGURABLES	UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE	FUNCIONES RÁPIDAS
3 PASOS DE COCCIÓN	ADAPTATIVE.COOKING	99 PROGRAMAS
TIEMPO 0-inf	AUTO.SOFT	CONTROL FERMENTADORA
TEMPERATURA 50-260°	SMART.PREHEATING	WI-FI & LAN
HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%	AUTO.MATIC	MULTI.TIME
TURBINA 2 VELOCIDADES	DATA DRIVEN COOKING	COCCIONES AUTOMÁTICAS

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión LED son la primera respuesta a la necesidad de tener un horno de convección fácil de usar pero que también permita añadir la humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida para llevar a cabo incluso las cocciones más delicadas y críticas, como, por ejemplo, pan congelado de grandes dimensiones o pastelería congelada con base de hojaldre.

LED

PARÁMETROS CONFIGURABLES	UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE	FUNCIONES RÁPIDAS
3 PASOS DE COCCIÓN	ADAPTATIVE.COOKING	99 PROGRAMAS
TIEMPO 0-inf	AUTO.SOFT	CONTROL FERMENTADORA
TEMPERATURA 50-260°	SMART.PREHEATING	WI-FI & LAN
HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%	AUTO.MATIC	MULTI.TIME
TURBINA 2 VELOCIDADES	DATA DRIVEN COOKING	COCCIONES AUTOMÁTICAS

	LED	GO
10 600x400	XEFT-10EU-ELRV	XEFT-10EU-EGRN
Dimensiones (LxPxH)	800 x 829 x 952 mm	800 x 829 x 952 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	15.5 kW	15.5 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	400V-3N	400V~3N
P.V.P	5.225 €	4.750 €

	LED	GO
6 600x400	XEFT-06EU-ELRV	XEFT-06EU-EGRN
Dimensiones (LxPxH)	800 x 829 x 682 mm	800 x 829 x 682 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	10.3 kW	10.3 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	400V-3N	400V~3N
P.V.P	3.725 €	3.375 €

BANDEJA 600x400

Fermentadora
Capacidad: 8 600x400
Dist. entre bandejas:70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750
Peso: 37 kg

Art. XEKPT-08EU-C - 1.400 €

Stand alto con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 10 kg

Art. XEKRT-08EU-H - 550 €

Stand colocación al suelo
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x150
Peso: 4 kg

Art. XEKRT-00EF-F - 225 €

Kit patas para hornos y stand
Para la colocación de los hornos
Kit completo 4 patas

Art.: XUC010 - 135 €

Campana con condensador de vapor
Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc: 0,2 kW.
Diám. salida humos: 121 mm
Cap. mín: 550 m^3/h - Cap.máx: 750 m^3h

Art.: XEKHT-HCEU - 1.400 €

Condensador de vapor
Voltaje: 230V~1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Peso: 7 Kg

Art.: XEKCT-HCEH-M - 600 €

Kit de superposición
Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos sobrepuestos

Art.: XWKQT-00EF-E - 350 €

Kit bidón para horno/s colocados sobre mesa
Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016

Art.: XHC 021 - 290 €

Kit bidón para horno/s colocados sobre mesa
Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016

Art.: XHC 024 - 250 €

Kit timbre
Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción

Art.: XEC015 - 85 €

Spray&Rinse
Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.

Art.: DB1044 - 105 €

Fermentadora
Capacidad: 10 600x400
Dist. entre bandejas: 70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886
Peso: 42 kg

Art. XEKPT-10EU-C - 1.525 €

Stand intermedio con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 7 kg

Art. XEKRT-06EU-M - 525 €

Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para modelos: XEKPT-08EU-C // XEKPT-10EU-C Peso: 4 kg

Art. XUC012- 265 €

Kit patas para fermentadora
Para la colocación de la fermentadora.
Kit completo 4 patas regulables

Art.: XUC045 - 135 €

Campana waterless
Frecuencia: 50/60 Hz
Voltaje: 230V~1N
Pot. eléc: 0,08 kW.
Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205

Art.: XEKHT-ACEU - 1.350 €

Kit de superposición
Incluye todas las partes necesarias para la sobreposición de los modelos XEFT-04EUELDV/EGDN

Art.: XWKQT-04EF-E - 350 €

Kit bidón para horno/s colocados sobre stand
Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016

Art.: XHC 023 - 200 €

Kit bomba
En caso de solución MAXI.link es necesario XHC016 para cada horno/fermentadora instalados en columna

Art.: XHC 016 - 135 €

Unox pure
Cartucho sistema de filtración

Art.: XHC 010 - 150 €

Unox pure
Sistema de filtración

Art.: XHC003 - 350 €

Kit ducha
El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)

Art.: XC208-SR - 195 €

UNIFORMIDAD DE HORNEADO

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

ACCESORIOS UNOX

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

BANDEJA 600x400

4 600x400	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-10EU-EGDN
Dimensiones (LxPxH)	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	6.9 kW	6.9 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	400V-3N	400V~3N
P.V.P	**2.475 €**	**2.225 €**

3 600x400	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-03EU-EGDN
Dimensiones (LxPxH)	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	3.5 kW	3.5 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	230V~1N	230V~1N
P.V.P	**1.925 €**	**1.800 €**

ACCESORIOS BANDEJA 600x400

Fermentadora
Capacidad: 8 600x400
Dist. entre bandejas:70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750
Peso: 37 kg

Art. XEKPT-08EU-C - 1.400 €

Fermentadora
Capacidad: 10 600x400
Dist. entre bandejas: 70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886
Peso: 42 kg

Art. XEKPT-10EU-C - 1.525 €

Stand alto con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 10 kg

Art. XEKRT-08EU-H - 550 €

Stand intermedio con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 7 kg

Art. XEKRT-06EU-M - 525 €

Campana con condensador de vapor
Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc: 0,2 kW.
Diám. salida humos: 121 mm
Cap. mín: 550 m^3/h - Cap.máx: 750 m^3h

Art. XEKHT-HCEU - 1.400 €

Campana waterless
Frecuencia: 50/60 Hz
Voltaje: 230V~1N
Pot. eléc: 0,08 kW.
Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205

Art. XEKHT-ACEU - 1.350 €

BANDEJA 460x330

4 600x400	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-04HS-EGDN
Dimensiones (LxPxH)	600 x 669 x 500 mm	600 x 669 x 500 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	3.5 kW	3.5 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	230V~1N	230V~1N
P.V.P	**1.500 €**	**1.300 €**

3 600x400	XEFT-03HS-ELDV	XEFT-03HS-EGDN
Dimensiones (LxPxH)	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 425 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	3 kW	3 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	230V~1N	230V~1N
P.V.P	**1.350 €**	**1.200 €**

ACCESORIOS BANDEJA 460x330

Fermentadora
Capacidad: 8 460x330
Dist. entre bandejas: 70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750
Peso: 22 kg

Art. XEKPT-08HS-C - 1.125 €

Kit ducha
El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)

Art.: XC208-SR - 195 €

Stand alto con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 594x546x738
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 9 kg

Art. XEKRT-08HS-H - 500 €

Stand intermedio con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 7 kg

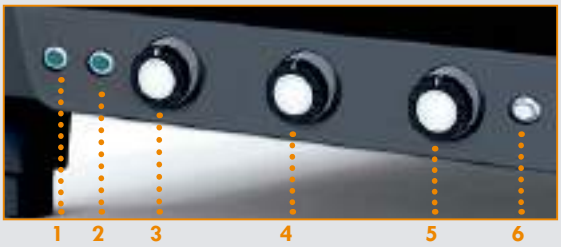
Art. XEKRT-06HS-M - 495 €

Campana con condensador de vapor
Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc: 0,2 kW.
Diám. salida humos: 121 mm
Cap. mín: 550 m^3/h - Cap.máx: 750 m^3h
Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x276

Art. XEKHT-HCHS - 1.250 €

Campana waterless
Frecuencia: 50/60 Hz
Voltaje: 230V~1N
Pot. eléc: 0,08 kW.
Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x205

Art. XEKHT-ACHS - 1.150 €



PANEL DE CONTROL

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

XB-1083

16 600x400	XB - 1083
Dimensiones (LxPxH)	913 x 997 x 1863 mm
Separación Guías	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	29.7 KW
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
P.V.P	**10.675 €**

XB-893

10 600x400	XB - 893	XB - 813
Dimensiones (LxPxH)	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Separación Guías	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	15.8 KW	1 KW
Pot. Gas Nominal	-	20 KW
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	230V-1N
P.V.P	**5.175 €**	**6.475 €**

XB-693

6 600x400	XB - 693	XB - 613
Dimensiones (LxPxH)	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Separación Guías	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	10.5 KW	0.7 KW
Pot. Gas Nominal	-	17.5 KW
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	230V-1N
P.V.P	**3.600 €**	**4.700 €**

BANDEJA 600x400

Cámara de fermentación con control de humedad
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V-1N
Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 2.4 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 862x890x805 mm
Art.: XL 413 - 1.975 €

Armario neutro
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 mm
Peso: 25 Kg
Art.: XR 258 - 1.825 €

Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón
Art.: XUC001 - 205 €

Soporte abierto alto
Dimensiones: 842x665x692 mm
Peso: 11 Kg
Art.: XR 168 - 505 €

Kit ducha
El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)
Art.: XC208-SR - 195 €

Kit soportes laterales para stand
Para modelos: XR 168
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 60 mm
Peso: 3 Kg
Art.: XR 727 - 150 €

Spray&rinse
Detergente spray para hornos CHEFLUX™
1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.
Art.: DB1044 - 105 €

Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para modelos: XL 415/XL 413/ XLXR 258/ XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 con freno - 2 son freno
Art.: XR 622 - 275 €

Cámara de fermentación con control manual
Voltaje: 230 V-1N
Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 2.4 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 866x950x1879 mm
Art.: XL 1003 - 3.900 €

Carro portabandejas
Para modelos: XB 1083 / XL1003
Capacidad: 16 600x400
Distancia: 80 mm
Dimensiones: 730x555x1790 mm
Art.: XCB 1.001 - 1680 €

Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:120€

UNOX LINEMISS- LINEMICRO

HORNEADO SIEMPRE PERFECTO

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

ANNA XF-023

DOMENICA XF-043

ELENA XFT-183

	ANNA XF-023	DOMENICA XF-043	ELENA XFT-183	ROSSELLA XFT-193	ROSSELLA XFT-197 (LATERAL)
LÍNEA	LINEMICRO	LINEMICRO	LINEMISS	LINEMISS	LINEMISS
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 587 x 472 mm	800 x 706 x 472 mm	800 x 774 x 429 mm	800 x 774 x 509 mm	800 x 774 x 509 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
CAPACIDAD	4 460x330	4 600x400	3 600x400	4 600x400	4 600x400
DOTACIÓN	4	2	2	2	2
INVERSIÓN GIRO	No	Sí	Sí	Sí	Sí
Nº VENTILADORES	1	1	1	2	2
HUMEDAD	No	No	Sí	Sí	Sí
MICRO PUERTA	No	Sí	Sí	Sí	Sí
APERTURA LATERAL	No	No	No	No	Sí
POTENCIA ELÉCTRICA	3 KW	3.2/5.3 KW	3.3 KW	6.5 KW	6.5 KW
TENSIÓN	230V-1N	230V-1N/ 400V-3N	230V-1N	230V-1N/ 400V-3N	230V-1N/ 400V-3N
P.V.P	**745 €**	**1.325 €**	**1.395 €**	**1.750 €**	**1.900 € ***

ROSSELLA XFT-193

ROSSELLA XFT-197

* PUERTA INTERCAMBIABLE BISAGRA DERECHA - 1.990 €

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED
Para modelos: XLT195/XLT193/XR190/ XLT135/XLT133/XR130
Art.: XR 623 - 180 €

KIT COMPLETO DE INSTALACIÓN PARA HORNOS APILADOS
Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/ XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183
Art.: XC 646 - 260 €

CONDENSADOR DE VAPOR
Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 8 kW
Dimensiones: 340x235x170 mm
Art.: XC 114 - 625 €

KIT ADAPTACIÓN SOPORTES LATERALES
Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/ XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183
De 600x400 a GN 1/1
Art.: XC 630 - 70 €

SOLO PARA LINEMISS

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD
Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197
Capacidad: 8 600x400
Distancia: 70 mm
Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 1,2 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 800x713x757 mm
Art.: XLT 193 - 1.295 €

SOPORTA ABIERTO ALTO CON GUÍAS
Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197
Capacidad: 8 600x400
Distancia: 70 mm
Dimensiones: 798x599x782 mm
Peso: 13 Kg
Art.: XR 190 - 490 €

BAKING ESSENTIALS 600x400

BAKE
Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja
Art.: TG 410 - 36 €

BLACK BAKE
Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación.Venta en pareja
Art.: TG 430 - 50 €

FAKIRO™
Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia
Art.: TG 440 - 157 €

BAGUETTE.GRID
Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas
Art.: GRP 410 - 35 €

BAGUETTE
Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas
Art.: TG 445 - 55 €

COOKING ESSENTIALS 600x400

POLLO
Parrilla INOX para cocer 10 hornos a la parrilla
Art.: GRP 430 - 185 €

POLLO.GRILL
Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diabla
Art.: GRP 425 - 135 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 600x400

BANDEJA ALUMINIO
Perfil de 15mm de altura
Venta en pareja
Art.: TG 405 - 31 €

BANDEJA INOX
Perfil de 20mm de altura
Venta en pareja
Art.: TG 450 - 87 €

BANDEJA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE
Ideal para croissants, pasta frolla
Art.: TG 460 - 46 €

PARILLA LISA CROMADA
600x400mm
Art.: GRP 405 - 25 €

BAKING ESSENTIALS 460x330

BAKE
Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja
Art.: TG 310 - 23 €

BLACK BAKE
Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación.Venta en pareja
Art.: TG 330 - 35 €

FAKIRO™
Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia
Art.: TG 335 - 95 €

BAGUETTE.GRID
Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas
Art.: GRP 310 - 31 €

NO.FRY
Parrilla INOX para patatas fritas
Art.: GRP 350 - 70 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 460x330

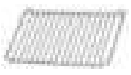
BANDEJA ALUMINIO LISA
Perfil de 15mm de altura
Venta en pareja
Art.: TG 305 - 18 €

BANDEJA ESMALTADA
Perfil de 20mm de altura
Art.: TG 350 - 45 €

PARRILLA LISA CROMADA
Art.: GRP 305 - 20 €

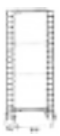
BANDEJAS Y PARRILLAS 342x242

BANDEJA ALUMINIO LISA
Art.: TG 205 - 18 €



PARILLA LISA CROMADA
Art.: GRP 205 - 18 €

ACCESORIOS PARA BANDEJAS



CARRO PORTABANDEJAS
Capacidad: 18 600x400
Dist. entre bandejas: 80 mm
Dimensiones: 526x695x1700
Art.: XTB0005 - 1.065 €