

HOBART

LISTA DE PRECIOS EXPORT
COCINA & PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



EFFECTIVO:
01 enero 2026



HOBART

LET'S MAKE IT
HAPPEN!

LA EMPRESA

Somos HOBART

HOBART es uno de los principales fabricantes del mundo de la técnica de lavado comercial y un conocido proveedor de tecnología para la cocina, la preparación de comidas y medioambiental. Fundada en 1897 en Troy, Ohio, actualmente HOBART tiene más de 6900 empleados en todo el mundo. En nuestra planta de producción en Offenburg, Alemania, HOBART desarrolla, produce y distribuye técnica de lavado de vajillas en todo el mundo. El sector hotelero y de restauración, cafeterías, panaderías y carnicerías, supermercados, aerolíneas, cruceros, proveedores de automoción, centros de investigación y empresas farmacéuticas de todo el mundo confían en nuestros innovadores productos, que han demostrado su eficacia en cuanto a rentabilidad y ecología durante más de 125 años.

Una empresa del Grupo ITW.

NUESTRO ENFOQUE

Innovador – rentable – sostenible

Esta es nuestra filosofía. Con nuestros **innovadores** productos, nuestro objetivo es establecer nuevos estándares tecnológicos continuamente en combinación con un valor añadido real para el cliente. El Centro tecnológico de nuestro grupo y nuestro propio Centro de innovación para la técnica de lavado en nuestra sede de Alemania lo hacen posible. Con esta innovadora fuerza combinada, creamos productos muy potentes que confirman continuamente nuestro estatus como impulsores de la innovación. Ser **rentables** significa establecer estándares en términos de costes operativos mínimos, uso mínimo de los recursos y revolucionar continuamente el mercado. Ser **sostenibles** significa un uso responsable de los recursos y una política energética sostenible. Esto no solo se aplica al producto que se está utilizando, sino, en general, a todas las áreas de la organización, como las compras o la fabricación.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	MEZCLADORA
	BATIDORA
	TRITURADORA/REBANADORA
	PELADOR
	EQUIPOS DE PREPARACIÓN DE VEGETALES
	CORTADORA
	LISTA DE ENVASADO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
COCINA	HORNOS COMBI CHEF'S COMBI
	PRECIPAN
	COCEDOR DE PRESIÓN A VAPOR
	HORNOS COMBI
	SERIE DE PARRILLAS „BCB“
	EQUIPOS DE COCINA MODULARES
	COCINA, LISTA DE ENVASADO
	TRATAMIENTO DE AGUA E QUÍMICOS
INFORMACIÓN	INFORMACIÓN Y NOTAS GENERALES

Notas en la lista de precios

1. La lista de precios se basa en los Términos y Condiciones Generales de HOBART GmbH adjuntos.
Todos los precios sin IVA.
La lista de precios permanece de nuestra propiedad sin reservas.
Cualquier uso indebido conllevará consecuencias legales.
La lista de precios deberá ser devuelta a petición.
Solamente los precios citados en esta lista de precios son los precios actuales aplicables.
2. Nos reservamos explícitamente el derecho a cambiar los precios y a modificar el diseño sin previo aviso.
En lo relacionado con ofertas basadas en nuestra lista de precios con periodos de entrega superiores a los dos meses, le recomendamos que se ponga en contacto con nosotros para consultar cualquier cambio del precio.
Eso no restringirá nuestro derecho de modificar los precios en cualquier momento.
3. La conexión de los lavavajillas al suministro de agua fría o a voltaje reducido podría conllevar un plazo de calentamiento más largo y una mayor duración del programa. Las máquinas con potencia calorífica reducida normalmente deberían ser conectadas al suministro de agua caliente (aprox. 50 °C).
4. Incoterms 2020: instalaciones de envío gratuito.
5. Para evitar el decapado de los lavavajillas, las ollas a presión y los hornos mixtos recomendamos usar un sistema descalcificador en caso de que la dureza total del agua bruta sea de 3 °dH y más. Para obtener resultados de lavado perfectos recomendamos un tratamiento de agua con cartuchos de desmineralización o sistemas de ósmosis inversa. Véase el capítulo los productos HYDROLINE tratamiento de agua.
6. Las ilustraciones pueden mostrar equipamiento y accesorios especiales y no necesariamente la representación de la versión estándar.
7. Para los lavavajillas descritos en los capítulos lavadora para vajilla y vasos, TWO-LEVEL-WASHER y lavadoras de utensilios, recomendamos la carpeta de productos químicos de PRODUCTOS QUÍMICOS HOBART HYLINE. Puede consultarlas en el capítulo correspondiente. Cuando utilice detergentes y abrillantadores de otros fabricantes, compruebe su compatibilidad con los artículos a lavar.
8. Los sistemas descalcificadores integrados en los lavavajillas suelen ser entregados descalcificados, preparados para el uso: la sal descalcificadora, compatible con nuestras recomendaciones deberá ser suministrada por el cliente. Puede utilizar sal descalcificadora de grano grueso o fino (hasta el 15 % del tamaño del grano < 0,28 mm).
9. Los lavavajillas con sistema descalcificador integrado se pueden conectar, opcionalmente, a suministro de agua caliente de como máx. 60 °C.
10. Póngase, por favor, en contacto con nosotros para equipamiento especial para nuestra máquina o para otros voltajes, etc.
11. La lista de pesos puede ser también consultada en este capítulo.

I. OFICINA CENTRAL**HOBART GmbH**

Robert-Bosch-Straße 17
77656 Offenburg
Germany

Teléfono: +49 781 600 2820
Fax: +49 781 600 2819

www.hobart-export.com
info-export@hobart.de

II. RESPONSABLE DE VENTAS DE ZONA / RESPONSABILIDADES NACIONALES**RAPHAEL KIRN**

Business Unit Manager

+49 781 600 2062

raphael.kirn@hobart.de

MIRKO MALNATI

Norte y centro de Italia

+39 335 7849133

mirko.malnati@hobart.de

DAVIDE SGARABOTTOLO

Este de Italia

+39 347 1782746

davide.sgarabottolo@hobart.de

FRANCESCO COSTARELLI

Sur de Italia

+39 342 1062837

francesco.costarelli@hobart.de

MARCELLO ZANGARA

Cocina Italia

+39 335 1969799

marcello.zangara@hobart.de

VERONICA FRIAS

Norte de España y Andorra

+34 610 066534

veronica.frias@hobart.de

MARIO ALVARINO

Sur de España y Portugal

+34 678 327 112

mario.alvarino@hobart.de

DAVID DIAZ

España central

+34 673 456141

david.diaz@hobart.de

SAMUEL CRUZ

Cocina Ibérica

+34 674 497822

samuel.cruz@hobart.de

TOMASZ KRAKE

Polonia oriental y cocina de Europa del Este

+48 790 828828

tomasz.krake@hobart.de

FATIH GOCA

Turquía

+90 216 4895318

fatih.goca@hobart.de

RAZI HAIDER

India, Sri Lanka

+91 992 0384666

razi.haider@itwfeg.in

VIKTOR REH

Estados bálticos, Bulgaria, Chipre, Croacia,
Eslovenia, Grecia, Hungría, Moldavia, Rumanía,
Rusia, Serbia, Países Stan

+49 172 7053 497

viktor.reh@hobart.de

ELIAS MAJDALANI

Bahréin, Emiratos Árabes Unidos,
Irak, Kuwait, Omán, Qatar

+971 54 480 1291

elias.majdalani@hobart.de

SULEIMAN ALNSOUR

Arabia Saudí

+971 58 686 3878

suleiman.alnsour@hobart.de

ELIE ALGHRAYEB

Cocina de Oriente Medio

+971 4 371 2612

elie.alghrayeb@hobart.de

MARTIN PAGAC República Checa, Eslovaquia	+420 727 817 758	martin.pagac@hobart.de
DANIEL DERUS Polonia Occidental y Cuenta Clave Chequia y Polonia	+48 669 455 590	daniel.derus@hobart.de
MARCO JUNKER Key Account Manager	+49 781 600 2075	marco.junker@hobart.de

III. PROCESAMIENTO DE PEDIDOS

JULIAN ROHR Head of Project Management Export	+49 781 600 2812	julian.rohr@hobart.de
CHRISTINE GEPPERT	+49 781 600 2816	christine.geppert@hobart.de
ISABELL WUERSTLIN	+49 781 600 2821	isabell.wuerstlin@hobart.de
TANJA FRIEDMANN	+49 781 600 2824	tanja.friedmann@hobart.de
CARINA STIEFEL	+49 781 600 2206	carina.stiefel@hobart.de
JAN BÜRKLE	+49 781 600 2814	jan.buerkle@hobart.de
MAJA NIKOLIC	+49 781 600 2815	maja.nikolic@hobart.de

IV. SERVICIO

MICHAEL CANO Gerente de Servicio Técnico España y Portugal	+34 674 856 256	michael.cano@hobart.de
IGNACIO PENA Gerente de Servicio Técnico España y Portugal	+34 674 860 296	ignacio.pena@hobart.de
GIOELE PAGGIARIN Gerente de Servicio Técnico Italia y Malta	+39 335 1967054	gioele.paggiarin@hobart.de
FRANCISCO CORREA-CORTES Gerente de Servicio Técnico Italia y Malta	+39 342 9765784	francisco.correacortes@hobart.de
SHAMSHER ALI SHAIKH Gerente de Servicio Técnico para Oriente Medio	+971 50 382 0810	shamsher.ali@hobart.de
TOMASZ KLEMB Gerente de Servicio Técnico para Europa Oriental	+48 785 915 785	tomasz.klemba@hobart.de

V. PIEZAS DE RECAMBIO

CARINA DECKER	+49 781 600 2692	carina.decker@hobart.de
----------------------	------------------	-------------------------

VI. MARKETING

PHILIPP TSCHOPP	+49 781 600 1178	philipp.tschopp@hobart.de
------------------------	------------------	---------------------------

§ 1 ASPECTOS GENERALES

1. Para las relaciones comerciales con nuestros clientes, se aplican los siguientes aspectos en el siguiente orden:
 - a) el contenido específico de los contratos celebrados por escrito; en caso de que solo se establezca unilateral, se aplica el contenido de nuestra confirmación de pedido
 - b) las presentes Condiciones Generales de Contratación (CGC) y
 - c) la normativa legal pertinente
2. El cliente declara al realizar su primer pedido que acepta que se apliquen a este dichas Condiciones Generales de Contratación, así como a todos los presupuestos, pedidos y contratos posteriores sin que estos se acuerden caso por caso.
3. El contenido contractual respectivo, incluidas las cláusulas contractuales que puedan desviarse de estas Condiciones Generales de Contratación, se realiza en forma de nuestra confirmación de pedido por escrito. En la medida en que el cliente incluya condiciones o requisitos adicionales en el documento de pedido escrito, estos quedan expresamente anulados, en particular si el cliente desea que sus condiciones de compra sean la base del presente contrato. En la medida en que estas condiciones de compra contradigan nuestras Condiciones Generales de Contratación, estas condiciones de compra no se convertirán en contenido contractual incluso en el caso de nuestro silencio o ejecución contractual sin reservas.
4. Los empleados de campo y los representantes comerciales no pueden celebrar acuerdos subsidiarios ni condiciones contractuales específicas.

§ 2 PRESUPUESTO

1. Nuestros presupuestos no son vinculantes. Un contrato se celebra por primera vez cuando le proporcionamos una confirmación de pedido por escrito, que no requiere firma si se crea automáticamente.
2. Nos reservamos la propiedad y los derechos de autor de los presupuestos, ilustraciones y documentos de cotización, así como el derecho a reclamarlos. Dichos documentos no podrán ponerse a disposición de terceros.

§ 3 ALCANCE DE LA ENTREGA

1. El alcance de la entrega/prestación de servicios viene determinado por nuestra confirmación de pedido por escrito. Nuestros productos son adecuados únicamente para el uso descrito en la descripción del producto que se adjunta a la entrega. Nos reservamos el derecho a realizar cambios técnicos durante el periodo de entrega que se deban a mejoras en la tecnología o a requisitos del legislador, siempre que el objeto de entrega no se modifique significativamente y los cambios sean razonables para el cliente.
2. Los datos sobre prestaciones, consumo y peso se dan a título de ejemplo, salvo que se indiquen expresamente como vinculantes. El cliente es responsable de garantizar que los medios necesarios (por ejemplo, agua dulce descalcificada, electricidad, vapor, agua caliente, tomas de corriente) estén disponibles de acuerdo con nuestras especificaciones para el funcionamiento o la instalación del aparato. El cliente también debe asegurarse de que los permisos oficiales requeridos estén vigentes.

§ 4 PRECIOS

1. Se permite la modificación del precio si transcurren más de cuatro meses entre la celebración del contrato y la fecha de entrega acordada. Si los salarios, los costes de material o los precios de coste específicos del mercado aumentan antes de que se haya completado la entrega, está justificado que subamos nuestros precios adecuadamente en relación con el aumento de los costes.

El comprador solo podrá rescindir el contrato si el aumento del precio entre la realización del pedido y la entrega supera significativamente el aumento del coste general de la vida.
2. Los precios incluyen el embalaje para envíos nacionales, a excepción de los accesorios pedidos manualmente o las piezas de repuesto.

En estos casos, los precios no incluyen ninguno de los siguientes elementos: seguro de transporte, entrega en el lugar de recepción de la entrega, instalación (incluso si el producto ha tenido que desmontarse para su entrega), IVA vigente en la fecha de entrega. Las peticiones especiales del cliente, por ejemplo, envío acelerado, embalaje especial, etc., se ejecutan siempre que sean posibles; se cobrarán los costes adicionales.
3. La conexión a un suministro necesario (energía, agua, alcantarillado, etc.) debe ser dispuesta por el cliente a su propio coste, si esto no se confirmó expresamente en el alcance de la entrega. Estos trabajos solo podrán ser realizados por empresas especializadas autorizadas.
4. Si también se nos encarga el montaje, la instalación o la supervisión de la conexión, ponemos a su disposición, previa solicitud, los servicios de nuestros técnicos de campo a cambio de los honorarios indicados en la tabla de precios vigente. En este caso, también se aplican las disposiciones del § 11.
5. Los precios fijos solo se considerarán válidos si los indicamos como tales por escrito y se acuerdan en el marco de la programación de la entrega, el montaje y la finalización de los trabajos. Los servicios no citados expresamente en el presupuesto que sean necesarios para la realización del encargo, en particular los trabajos de construcción, enlucido, movimiento de tierras, etc., se facturarán por separado según la tabla de precios vigente si nosotros realizamos los trabajos.

§ 5 ENTREGA

1. Nos reservamos el derecho a realizar entregas parciales dentro del plazo de entrega indicado, siempre que ello no cree efectos negativos para el uso.
2. El plazo de entrega comienza con el envío de la confirmación del pedido, pero no antes de la entrega de los documentos, aprobaciones y liberaciones necesarios por parte del comprador. Este plazo también está sujeto a la recepción puntual del pago acordado, por ejemplo, la recepción del anticipo acordado.

El plazo de entrega se considera cumplido si el envío está listo para su expedición dentro del plazo designado y así se ha comunicado al cliente, o si el objeto de entrega ha salido de fábrica. Los servicios de montaje, aunque asumamos esta función, no tienen por qué ejecutarse dentro del plazo de entrega, a menos que así lo hayamos confirmado expresamente. La fiabilidad de la entrega está sujeta al cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del comprador.
3. No nos hacemos responsables de los retrasos en las entregas y servicios debidos a fuerza mayor o a acontecimientos que compliquen considerablemente la entrega o la hagan imposible. Estos sucesos incluyen dificultades en la adquisición de material, interrupciones operativas, huelgas, cierres patronales, falta de transporte, normativas oficiales, etc.

Dichos retrasos darán lugar a que los plazos de entrega acordados con carácter vinculante se prorroguen por una duración adecuada. El comprador tiene derecho a rescindir el contrato tres meses después de la fecha de entrega original.

4. Nuestro cliente podrá rescindir el contrato (sin perjuicio del resto de casos descritos en estas disposiciones) si la totalidad de la entrega resulta imposible antes de la transferencia del riesgo. El cliente también podrá rescindir el contrato si parte de la entrega no puede realizarse y el cliente puede demostrar que la entrega parcial/prestación parcial del servicio no le interesa; en caso contrario, el cliente podrá exigir una reducción adecuada del precio. Si no cumplimos una fecha de entrega vinculante acordada de forma excepcional, por motivos de los que seamos responsables, el cliente podrá desistir del contrato si, tras notificarnos por escrito su posible desistimiento y citar un periodo de gracia adecuado, y este periodo expirara sin éxito por motivos de nuestra incumbencia. Se excluye el resto de reclamaciones de nuestro cliente en el ámbito descrito en § 7, n.º 3. Si ninguna de las partes contratantes es responsable de la impracticabilidad, nos reservamos el derecho a reclamar una remuneración parcial adecuada por el servicio prestado.

§ 6 INSTALACIÓN

Si asumimos la instalación y se acuerda contractualmente, se aplicarán las siguientes disposiciones:

1. El comprador deberá proporcionar gratuitamente un espacio adecuado para almacenar piezas de máquinas, materiales, herramientas, etc.
2. Antes de comenzar la instalación, todos los suministros y servicios del comprador, en particular todos los trabajos de albañilería, embaldosado y otros trabajos preparatorios, deben haber alcanzado una fase lo suficientemente avanzada que el montaje pueda realizarse de inmediato y sin interrupción.
3. Si la instalación, el montaje o la puesta en marcha se retrasan por motivos de los que no seamos responsables, el comprador asumirá los costes adicionales; en particular, el tiempo de espera y los posibles desplazamientos adicionales que se produzcan.
4. Las superficies deben ser aisladas por nuestro cliente, para lo cual el cliente garantizará un perfecto estado en todas las circunstancias, se pondrán a disposición en un estado limpio y nivelado. En el caso de los aislamientos de locales, las superficies a cubrir deben estar aplomadas a la pared y limpias de escombros y mortero.

§ 7 RESPONSABILIDAD POR DEFECTOS/ RECLAMACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS

1. Cuando se detecte un defecto cubierto por la responsabilidad por defectos, se deberá comunicar a nosotros de inmediato. El cliente deberá inspeccionar inmediatamente la mercancía entregada. Se nos deberán comunicar, por escrito en un plazo de tres días a partir de la entrega, los defectos evidentes detectados en el proceso y las reclamaciones debidas a una entrega incorrecta e incompleta. Si no es así, la mercancía entregada se considerará aceptada. En caso de averías ocultas, el plazo de tres días se aplica a partir del momento en que el cliente detecta la avería.
2. Garantizamos que transmitiremos las mercancías libres de todo gravamen, derechos de garantía y cargas creadas por nosotros. Asimismo, garantizamos que, durante un periodo de 12 meses a partir de la fecha de entrega al transportista común (el «Periodo de Garantía»), en condiciones normales de uso y dada una instalación y mantenimiento adecuados según determine ITW, las mercancías:
 - (a) se ajustarán a las especificaciones u otras descripciones escritas acordadas mutuamente; y
 - (b) estarán libre de defectos sustanciales de material y mano de obra.

En caso de incumplimiento de las garantías establecidas anteriormente (las «Garantías»), repararemos, sustituiremos o abonaremos en la cuenta del cliente, a nuestra elección y como nuestra única responsabilidad y único recurso del cliente, cualquier producto que no se ajuste a las Garantías, siempre que

- (i) durante el Periodo de Garantía se nos notifique de inmediato por escrito al descubrir dicho fallo con una explicación detallada de las supuestas deficiencias;
- (ii) se nos dé una oportunidad razonable de investigar todas las reclamaciones; y
- (iii) nuestro examen de dichos bienes confirme las deficiencias alegadas y que estas no fuesen causadas por accidente, uso indebido, negligencia, desgaste normal, instalación incorrecta, alteración o reparación no autorizada o prueba incorrecta. No podrá devolverse ninguna mercancía hasta que no haya sido inspeccionada y aprobada por nosotros.

La Garantía contra defectos no se aplica a:

- (1) componentes consumibles o elementos de desgaste ordinario; o
- (2) uso de la mercancía con equipos, componentes o piezas no especificados o suministrados por nosotros o contemplados en la documentación de la mercancía.

Salvo lo dispuesto en el presente documento, no ofrecemos ninguna garantía ni declaración de ningún tipo, expresa o implícita (incluidas las garantías de comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado)

3. Salvo que se establezca lo contrario, queda excluido el resto de reclamaciones de nuestro cliente; en particular, los daños a bienes que no sean productos contractuales, por lucro cesante, costes consecuenciales, pérdidas indirectas, tiempo de inactividad. Esta exención de responsabilidad se aplica especialmente a todo tipo de reclamaciones por daños y perjuicios, siempre que no se basen en dolo o negligencia grave por nuestra parte o por parte de nuestros representantes legales o auxiliares ejecutivos. Las restricciones de responsabilidad mencionadas anteriormente no se aplican a los daños o lesiones a las personas causados por nuestra negligencia; falta grave o incumplimiento deliberado; responsabilidad derivada de la Ley 22/1994, de 6 de julio, de responsabilidad civil por los daños causados por productos defectuosos; o cualquier otra responsabilidad que no esté limitada por ley.
4. Salvo lo dispuesto en el § 7, núm. 3 anterior, en ningún caso nuestra responsabilidad en relación con el acuerdo o la venta de nuestros bienes o servicios superará el precio de compra de los bienes o servicios específicos en relación con los cuales se presenta la reclamación.

§ 8 PAGO

1. Siempre que no se acuerde lo contrario, las facturas del servicio de atención al cliente se abonarán inmediatamente; las demás facturas se abonarán en su totalidad en un plazo de dos semanas a partir de la fecha de la factura.
2. Aunque las disposiciones del cliente establezcan lo contrario, nos reservamos el derecho a considerar los pagos como crédito contra deudas antiguas que puedan existir. Si ya hemos incurrido en intereses y costes, está justificado que acreditemos inicialmente los pagos contra los costes; después, contra los intereses; y, por último, contra la deuda principal.
3. El pago solo se considerará efectuado cuando tengamos acceso ilimitado al importe. En el caso de un cheque, el pago se considerará efectuado únicamente cuando el cheque se ha cobrado incondicionalmente.
4. Cobramos intereses de demora de 8 puntos porcentuales por encima del tipo de interés básico. Los intereses de demora pueden aplicarse a un tipo más alto si podemos demostrar que ha surgido una deuda mayor.
5. Nuestro cliente podrá compensar nuestra deuda únicamente con contra un importe pagadero indiscutible y jurídicamente vinculante.

6. Si las circunstancias financieras del cliente empeoran significativamente tras la celebración del contrato, o si no tenemos conocimiento de ello hasta después de la celebración del contrato, y estas circunstancias pueden afectar al cumplimiento del contrato, nos reservamos el derecho a no prestar más servicios hasta que se efectúe un servicio de devolución o se deposite una fianza. Esto también se aplica si el cliente no cumple sus obligaciones contractuales a tiempo o rescinde sus pagos.

§ 9 DERECHO DE RETENCIÓN

Hasta el cumplimiento de todas las deudas, incluidas las cuentas abiertas, a las que tenemos derecho o tendremos derecho en el futuro frente a nuestro cliente sobre la base de todo tipo de fundamentos jurídicos, se nos garantizan los siguientes valores, liberados a petición nuestra y a nuestra elección, en la medida en que su valor supere sistemáticamente las deudas en más de un 20 %.

Nos reservamos el derecho de retener la titularidad de los bienes entregados hasta que se haya efectuado el pago íntegro. Si el cliente incumple el contrato, en particular si se produce un impago, nos reservamos el derecho a emitir un aviso de cobro y, en última instancia, a embargar la mercancía; el cliente sufrirá el embargo de la mercancía.

§ 10 RECLAMACIONES POR DAÑOS Y PERJUICIOS

Si nuestro cliente incumple el contrato o si el cliente se retira de un contrato celebrado por un motivo injustificado, podremos exigir el 35 % del precio contractual acordado, sin perjuicio de posibles daños reales superiores, por la tramitación del contrato y el lucro cesante. Si el bien de entrega ha sido entregado, este importe se incrementará para cubrir los gastos de envío y los costes de un posible reacondicionamiento. El cliente tiene derecho a aportar pruebas de daños menores.

§ 11 SERVICIO POSVENTA

1. Realizamos reparaciones y revisiones a través de nuestro servicio posventa que se cobra según la tabla de precios vigente. Realizamos las reparaciones de forma que el bien vuelva funcione correctamente de nuevo. Si fuese necesario, procedemos al reemplazo de las piezas defectuosas para el correcto funcionamiento del bien. Ofrecemos responsabilidad por defectos en las piezas reparadas y sustituidas de acuerdo con el § 7 mencionado anteriormente, con la condición de que la responsabilidad por defectos se desvíe de esta disposición y solo se aplica durante un período de 12 meses a partir de la finalización del trabajo.
2. Los técnicos de posventa no pueden ofrecer garantías de responsabilidad por defectos ni hacer otras declaraciones de las que sea responsable el vendedor.
3. Las normas descritas en el § 7 de estas Condiciones Generales de Contratación se aplican en caso de daños y averías que se produzcan durante la reparación o el mantenimiento.

§ 12 DISPOSICIONES FINALES / JURISDICCIÓN

1. Si partes de este contrato o de estos Términos y Condiciones fueran inválidos, la validez de las partes restantes del contrato y de los otros Términos y Condiciones permanecerá intacta.
2. En las relaciones jurídicas con nuestros clientes solo se aplica la legislación española, con exclusión de la Ley Uniforme sobre Compraventa Internacional de Mercaderías, aunque el comprador tenga su sede en el extranjero.
3. El lugar de jurisdicción para todas las disputas legales derivadas de este contrato será Barcelona. También podremos emprender acciones legales en el lugar de jurisdicción del cliente.

§ 13 IMPLEMENTACIÓN DEL REGLAMENTO DE DATOS DE LA UE (EU DATA ACT)

1. De conformidad con el Reglamento (UE) 2023/2854 ("EU Data Act"), nuestros clientes dentro del ámbito de la Unión Europea (clientes de la UE) tienen derecho a solicitar el acceso a los datos generados por las máquinas que hayan adquirido, alquilado o arrendado (en adelante, "datos del producto"). Puede encontrar más información al respecto en nuestro sitio web: <https://www.hobart.es/aviso-sobre-la-ley-de-datos>.
2. Si el producto cuyos datos desea obtener es compatible con SmartConnect365 (producto "SC"), los datos del producto se cargan periódicamente en la nube SmartConnect365 en intervalos relacionados con el propio producto. El cliente de la UE podrá consultar y descargar en línea los datos generados y cargados a través de la aplicación SmartConnect365.
3. En el caso de productos que no sean compatibles con SmartConnect365, los datos generados se almacenan en la memoria local del propio producto. Dichos datos del producto pueden extraerse a través del puerto USB existente utilizando una memoria USB ("acceso directo", en adelante, "producto DA"). A petición del cliente, pueden ponerse a su disposición metadatos adicionales.
4. Los productos DA que no dispongan de un puerto USB de serie serán adaptados gratuitamente por HOBART España, previa solicitud expresa del cliente de la UE, siempre que el producto haya sido introducido en el mercado por el fabricante después de la entrada en vigor del EU Data Act (12 de septiembre de 2025). Los clientes pueden utilizar el siguiente [formulario de contacto](#) para solicitar la incorporación de una interfaz USB en un producto DA.
5. El propietario de los datos del producto obtenidos conforme a lo dispuesto en los apartados anteriores es ITW España S.L.U.. Los datos del producto no podrán utilizarse para el desarrollo o la mejora de productos propios del cliente que compitan con los productos ofrecidos por ITW España S.L.U.. Tampoco está permitida la cesión de dicha información a terceros con ese fin.
6. Para solicitudes específicas relativas a la comunicación de datos del producto a terceros establecidos dentro de la Unión Europea, puede consultarse información adicional en nuestro sitio web <https://www.hobart.es/aviso-sobre-la-ley-de-datos>.



1 Equipamiento de preparación de alimentos

Mezcladora

Mezcladora planetaria N 50	4
Mezcladora Legacy+ HL 120	6
Mezcladora Legacy+ HL 200	8
Mezcladora Legacy+ HL 300	10
Mezcladora Legacy+ HL 400	12
Mezcladora Legacy+ HL 600	14
Mezcladora Legacy+ HL 662	16
Mezcladora Legacy+ HL 800	18
Mezcladora Legacy+ HL 1400	20
Mezcladora EU A 200	22
Mezcladora EU HSM 10N	24
Mezcladora EU HSM 20	26
Mezcladora EU H300S	28
Mezcladora EU H400S	30
Mezcladora EU H 600S	32
Mezcladora EU H 800S	34

Turbomezcladora

Turbomezcladora PVM 302	36
-------------------------------	----

Mezcladora espiral

Mezcladora espiral HSL	38
------------------------------	----

Batidora

Batidora HB 4	39
---------------------	----

Trituradora/rebanadora

Picadora de carne 4812	40
Picadora de carne 4812	41
Rebanadora con alimentación por gravedad SL300	42
Rebanadora con alimentación por gravedad SL350	43
Rebanadora con alimentación por gravedad SL300/350AUTO BELT	44
Rebanadora con alimentación por gravedad SL350AUTO GEAR	45
Rebanadora con alimentación por gravedad EDGE12	46

Pelador

Pelador de patatas y vegetales 6115	47
Pelador de patatas y vegetales 6430	48
Pelador de patatas y vegetales 6128	49

Equipos de preparación de vegetales

Equipo de preparación de vegetales VPU 100	50
Herramientas de corte para VPU 100.....	51
Equipo de preparación de vegetales VPU 200.....	52
Equipo de preparación de vegetales VPU 250	53
Herramientas de corte para VPU 200 / 250	54
Equipo de preparación de vegetales VPU 350	56
Herramientas de corte para VPU 350.....	57
Combinaciones para VPU 350.....	59

Cortadora

Cortadora / batidora vertical VCB 61	60
Cortadora / batidora vertical VCB 62.....	61
Cortadora combinada CC 34.....	62
Herramientas de corte para CC 34.....	63
Procesador de alimentos FP 41	64

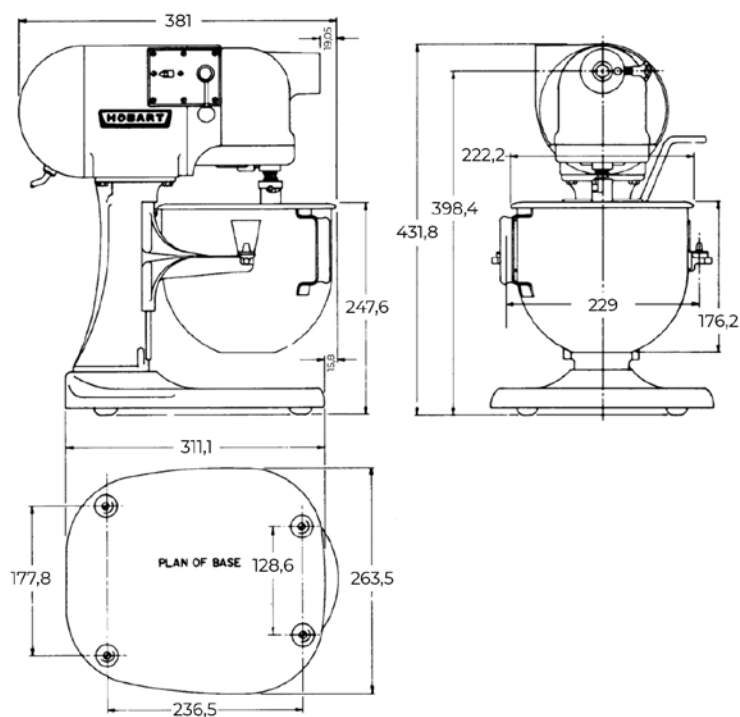
Preparación de alimentos de lista de envasado	65
--	-----------


VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Motor de alto rendimiento de 1/6 H.P. para cumplir con las operaciones más exigentes
- Controles grandes y de fácil alcance
- La transmisión con marchas garantiza un rendimiento consistente y mínimos tiempos de inactividad con un accionamiento positivo con cargas pesadas
- Los agitadores están diseñados para su uso a largo plazo con condiciones que requieren un alto rendimiento
- Recipiente con una capacidad de 5 litros hecho de acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	230 / 50 / 1
Carga total	
Estándar	0,12 kW 10 A
Peso (bruto / neto)	30 / 22 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO


MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 3 velocidades: 1. marcha 136 rpm, 2. marcha 281 rpm, 3. marcha 580 rpm
- 1 recipiente (5 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
N-50-619	Mezcladora planetaria N 50	7.695,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-295576-000	Recipiente de 5 litros , acero inoxidable	159,-
00-295580-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 5 litros	133,-
00-295578-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 5 litros	162,-
00-295579-000	Pala plana "B" de acero inoxidable para recipiente de 5 litros	377,-
00-875822-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 5 litros	133,-



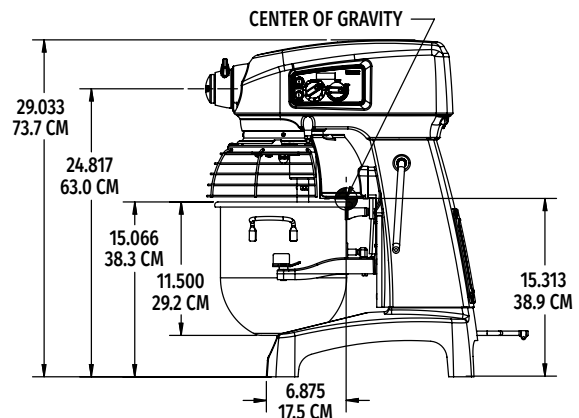
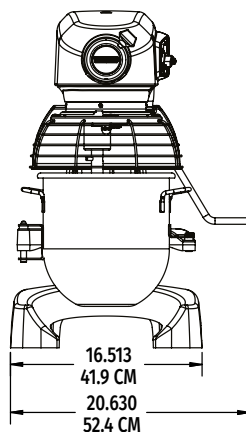
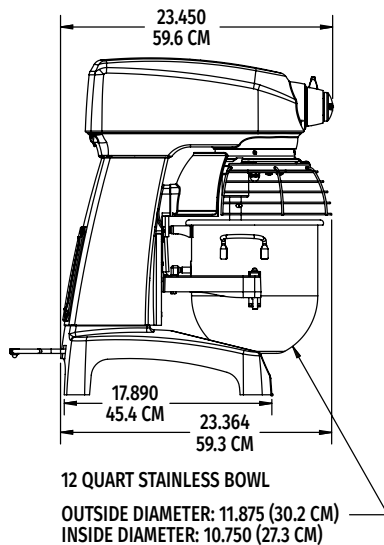
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sistema y PLUS
 - + VFDadvantage: variador de frecuencia
 - + Protección máxima contra sobrecalentamiento por capacidad
 - + Sistema de eje planetario reforzado
- Sistema de triple enclavamiento con tecnología MagnaLock
- Motor resistente de 1/2 HP (0,37 kW)
- Transmisión por engranajes
- Tres velocidades fijas, más velocidad de agitación
- Controles Shift-on-the-Fly™
- Tecnología de agitación con arranque suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 15 minutos
- Recuperación automática del tiempo
- Controles grandes y de fácil acceso
- Instalación del tazón en un solo punto
- Tazón abatible ergonómico
- Conexión para accesorio cónico #12
- Base abierta
- Acabado híbrido en polvo color gris metálico
- Protector de tazón desmontable de acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	200-240 / 50-60 / 1
Carga total	
Estándar	0,37 kW 5,0 A
Peso (bruto / neto)	91,6 / 84,8 + 3,4 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 3 velocidades: 1. marcha 107 rpm, 2. marcha 198 rpm, 3. marcha 365 rpm y velocidad de removido 59 rpm
 - 1 recipiente (11 litros), acero inoxidable
 - 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
 - 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable
 - Tolva de ingredientes, acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HL120-40STD	Modelo de mostrador, altura 740 mm 200-240/50/60/1	13.105,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-937226-000	Recipiente de 12 cuartos (11 litros), acero inoxidable	1.280,-
00-873343-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 12 cuartos (11 litros)	388,-
00-874828-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 12 cuartos (11 litros)	397,-
00-873360-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 12 cuartos (11 litros)	587,-
00-874885-000	Tolva de ingredientes (12 cuartos, 11 litros)	85,-



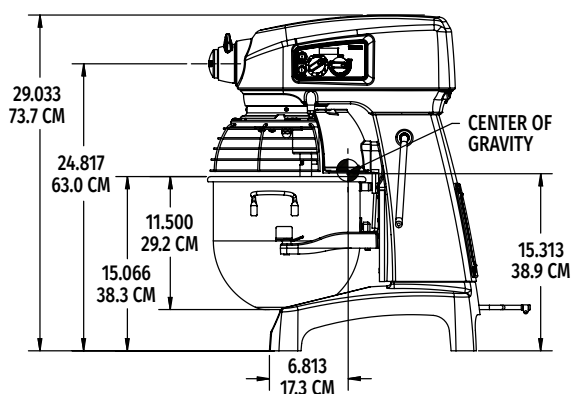
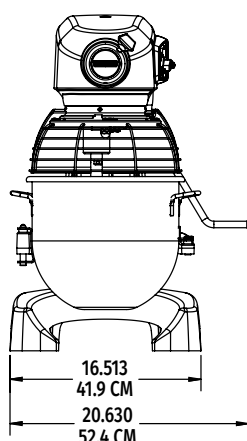
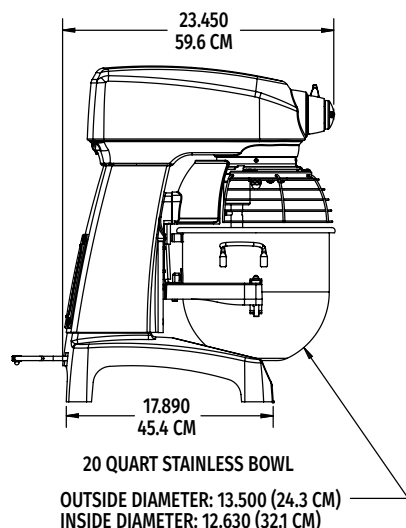
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sistema y PLUS
 - + VFDadvantage: variador de frecuencia
 - + Protección contra sobrecalentamiento a máxima capacidad
 - + Sistema de eje planetario reforzado
- Sistema de triple enclavamiento con tecnología MagnaLock
- Motor resistente de 1/2 HP (0,37 kW)
- Transmisión por engranajes
- Tres velocidades fijas, más velocidad de agitación
- Controles Shift-on-the-Fly™
- Tecnología de agitación con arranque suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 15 minutos
- Recuperación automática del tiempo
- Controles grandes y de fácil acceso
- Instalación del tazón en un solo punto
- Tazón abatible ergonómico
- Conexión para accesorio cónico #12
- Base abierta
- Acabado híbrido en polvo color gris metálico
- Protector de tazón desmontable de acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	200 - 240 / 50 - 60 / 1; 400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	0,37 kW 5,0 A
Peso (bruto / neto)	92,5 / 85,7 + 4,1 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 3 velocidades: 1. marcha 107 rpm, 2. marcha 198 rpm, 3. marcha 365 rpm y velocidad de removido 59 rpm
- 1 recipiente (19 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable
- Tolva de ingredientes, acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HL200-40STD	Modelo de mostrador , altura 740 mm 200-240/50/60/1	13.190,-
HL200-41STD	Modelo de mostrador , altura 740 mm 400/50/3	14.595,-
HL200-51STD	Modelo de suelo , altura 1.124 mm 400/50/3	16.115,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-917720-000	Recipiente de 20 cuartos (19 litros) , acero inoxidable	775,-
00-874791-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 20 cuartos (19 litros)	343,-
00-874790-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 20 cuartos (19 litros)	433,-
00-874792-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 20 cuartos (19 litros)	587,-
00-937226-000	Recipiente de 12 cuartos (11 litros) , acero inoxidable	1.280,-
00-873343-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 12 cuartos (11 litros)	388,-
00-874828-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 12 cuartos (11 litros)	397,-
00-873360-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 12 cuartos (11 litros)	587,-
ML-141060-Z	Mesa HL 200 , acero inoxidable Esta mesa preperforada incluye 4 ruedas y 4 clavijas para agitadores y pernos de montaje para mezcladora l x a: 686 x 813 mm	3.764,-
00-916684-000	Tolva de ingredientes (20 cuartos, 19 litros)	101,-

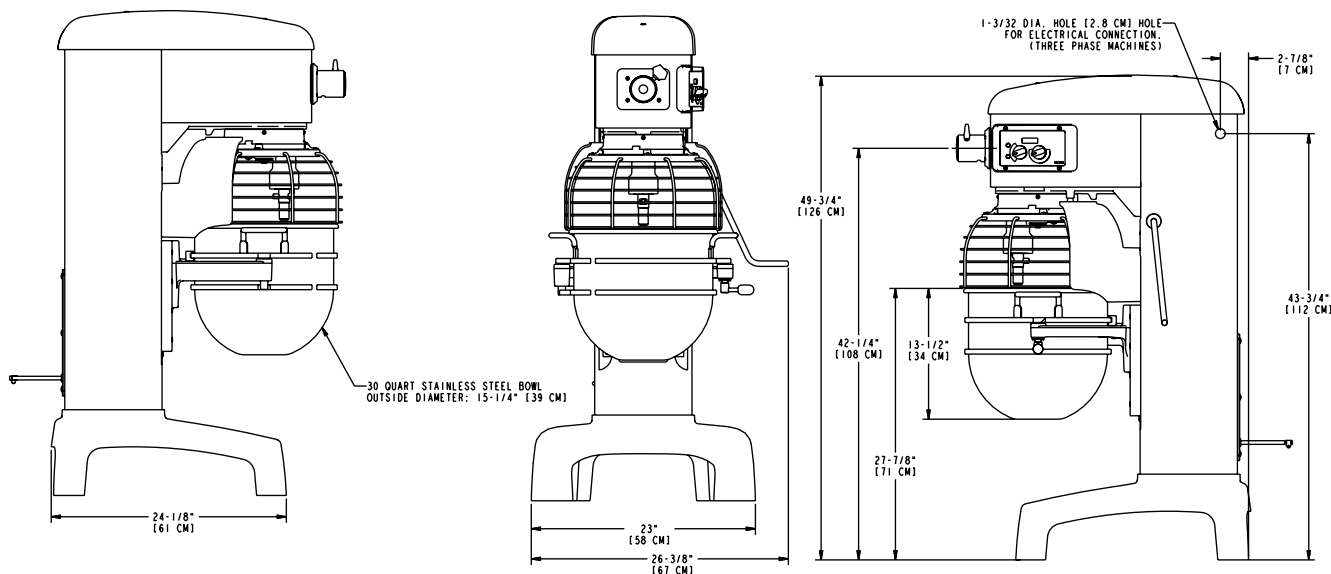
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sistema y PLUS
 - + VFDadvantage: variador de frecuencia
 - + Protección contra sobrecalentamiento a máxima capacidad
 - + Sistema de eje planetario reforzado
- Sistema de triple enclavamiento con tecnología MagnaLock
- Motor resistente de 3/4 HP (0,56 kW)
- Transmisión por engranajes
- Tres velocidades fijas, más velocidad de agitación
- Controles Shift-on-the-Fly™
- Tecnología de agitación con arranque suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 15 minutos
- Recuperación automática del tiempo
- Controles grandes y de fácil acceso
- Instalación del tazón en un solo punto
- Tazón abatible ergonómico
- Conexión para accesorio cónico #12
- Base abierta
- Acabado híbrido en polvo color gris metálico
- Protector de tazón desmontable de acero inoxidable
- Almohadillas de goma para los pies incluidas

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	230 / 50 / 1; 400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	0,56 kW 5,7 A
Peso (bruto / neto)	205,5 / 175,5 + 8,2 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 3 velocidades: 1. marcha 94 rpm, 2. marcha 174 rpm, 3. marcha 317 rpm y velocidad de removido 58 rpm
- 1 recipiente (28 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable
- Tolva de ingredientes, acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HL300-50STD	Modelo de suelo , altura 1.260 mm 230/50/1	20.985,-
HL300-60STD	Modelo de suelo , altura 1.260 mm 400/50/3	21.925,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-916616-000	Recipiente de 30 cuartos (28 litros) , acero inoxidable	1.943,-
00-916618-001	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 30 cuartos (28 litros)	397,-
00-916372-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 30/40 cuartos (28/38 litros)	487,-
00-916421-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 30/40 cuartos (28/38 litros)	675,-
00-916617-000	Recipiente de 20 cuartos (19 litros) , acero inoxidable	1.782,-
00-916827-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 20 cuartos (19 litros)	524,-
00-916582-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 20 cuartos (19 litros)	478,-
00-916598-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 20 cuartos (19 litros)	703,-
00-917928-000	Tolva de ingredientes (30 cuartos + 40 cuartos, 28/38 litros)	85,-

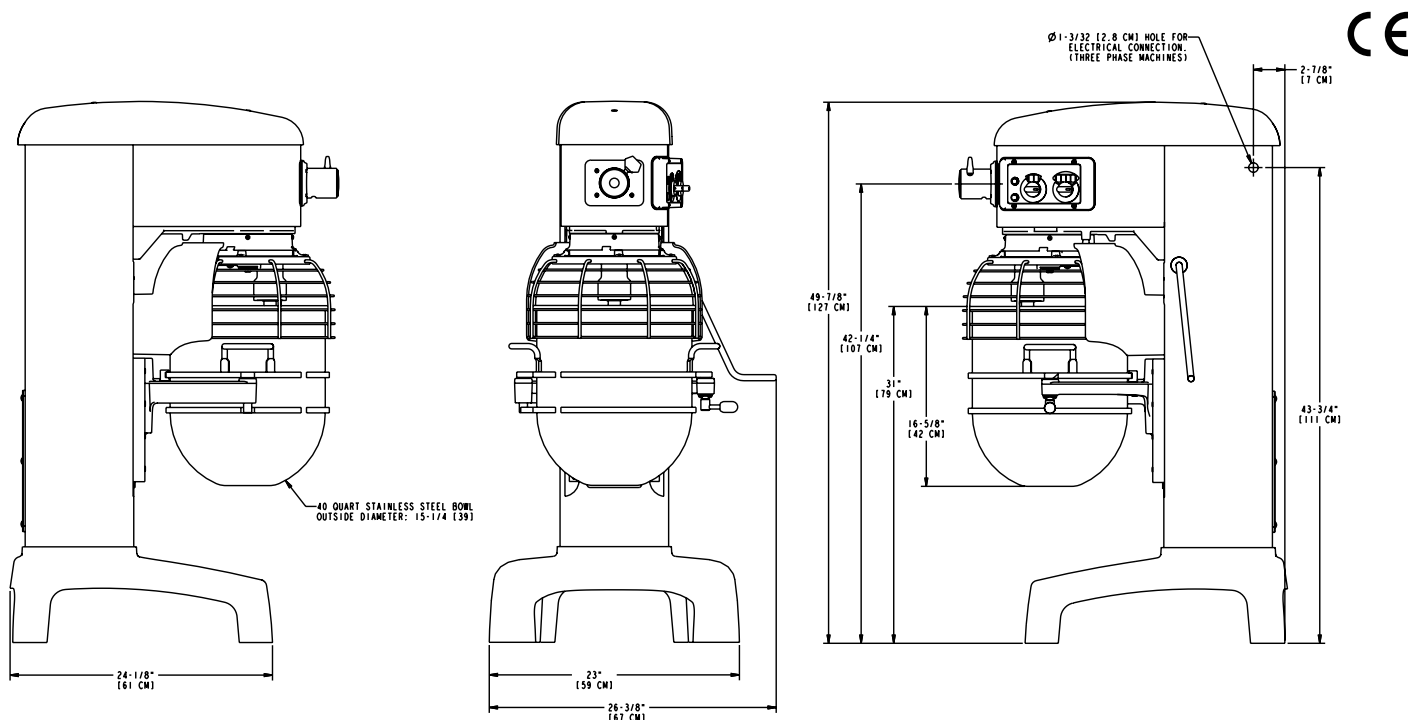
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sistema y PLUS
 - + VFDadvantage: variador de frecuencia
 - + Protección contra sobrecalentamiento a máxima capacidad
 - + Sistema de eje planetario reforzado
- Sistema de triple enclavamiento con tecnología MagnaLock
- Motor resistente de 1 1/2 HP (1,1 kW)
- Transmisión por engranajes
- Tres velocidades fijas, más velocidad de agitación
- Controles Shift-on-the-Fly™
- Tecnología de agitación con arranque suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 20 minutos
- Recuperación automática del tiempo
- Controles grandes y de fácil acceso
- Instalación del tazón en un solo punto
- Tazón abatible ergonómico
- Conexión para accesorio cónico #12
- Base abierta
- Acabado híbrido en polvo color gris metálico
- Protector de tazón desmontable de acero inoxidable
- Almohadillas de goma para los pies incluidas

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	1,1 kW 1,5 A
Peso (bruto / neto)	205,5 / 175,5 + 9,1 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 3 velocidades: 1. marcha 96 rpm, 2. marcha 179 rpm, 3. marcha 319 rpm y velocidad de removido 58 rpm
- 1 recipiente (38 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable
- Tolva de ingredientes, acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HL400-60STD	Modelo de suelo , altura 1.270 mm 400/50/3	23.655,-

EQUIPO OPCIONAL

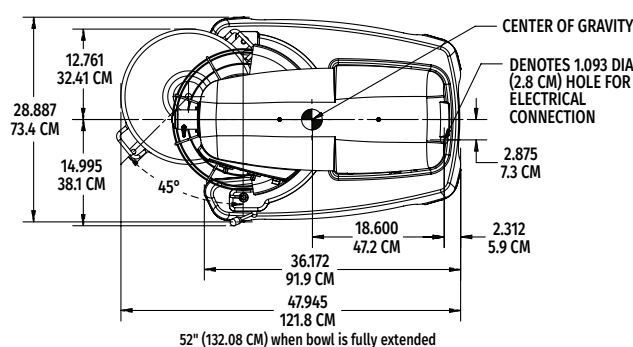
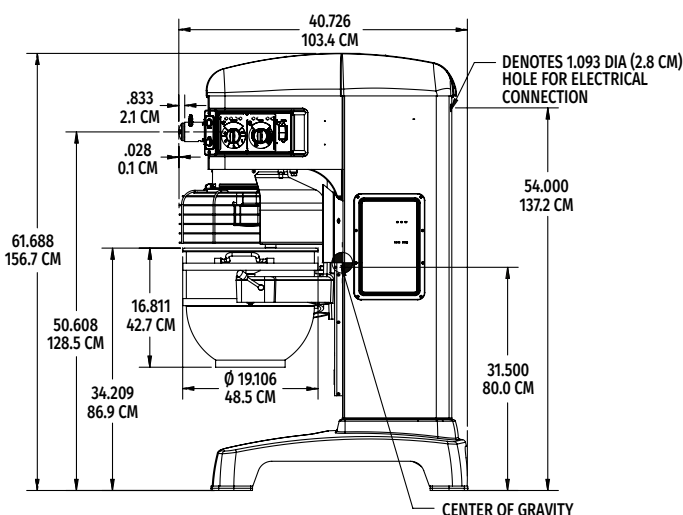
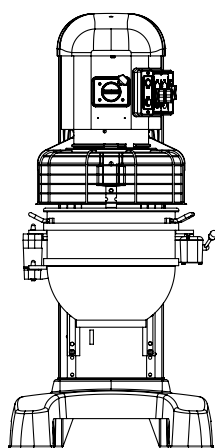
N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-916615-000	Recipiente de 38 litros , acero inoxidable	2.341,-
00-916618-002	Gancho de amasar "ED" de acero inoxidable para recipiente de 40 cuartos (38 litros)	2.933,-
00-916372-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 30/40 cuartos (28/38 litros)	487,-
00-916421-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 30/40 cuartos (28/38 litros)	675,-
00-916883-000	Carretilla para recipiente de 38 litros	1.187,-
00-916617-000	Recipiente de 20 cuartos (19 litros) , acero inoxidable	1.782,-
00-916827-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 20 cuartos (19 litros)	524,-
00-916582-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 20 cuartos (19 litros)	478,-
00-916598-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 20 cuartos (19 litros)	703,-
00-917928-000	Tolva de ingredientes (30 cuartos + 40 cuartos, 28/38 litros)	85,-

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sistema y PLUS
 - + VFDadvantage: variador de frecuencia
 - + Protección contra sobrecalentamiento a máxima capacidad
 - + Sistema de eje planetario reforzado
- Sistema NoChipMax™
 - + Planetario NoChip™ de aluminio con acabado metálico bruñido y tratamiento térmico
 - + Conexión para accesorio cónico #12 con inserto de acero inoxidable y cubierta de fundición a presión
- Sistema de triple enclavamiento con tecnología MagnaLock
- Motor resistente de 2,7 HP (2,0 kW)
- Transmisión por engranajes
- Cuatro velocidades fijas, más velocidad de agitación
- Controles Shift-on-the-Fly™
- Tecnología de agitación con arranque suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 20 minutos
- Recuperación automática del tiempo
- Controles grandes y de fácil acceso
- Instalación del tazón en un solo punto
- Tazón abatible ergonómico
- Elevador de tazón motorizado
- Base abierta
- Protector de tazón desmontable de acero inoxidable
- Sistema de seguridad FastStop™

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	2,0 kW 5,0 A
Peso (bruto / neto)	434 / 393,7 + 17,7 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO


MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 4 velocidades: 1. marcha 71 rpm, 2. marcha 123 rpm, 3. marcha 206 rpm, 4.ª marcha 362 rpm y velocidad de removido 36 rpm
- 1 recipiente (57 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HL600-70STD	Modelo de suelo , altura 1.557 mm 400/50/3	38.070,-

EQUIPO OPCIONAL

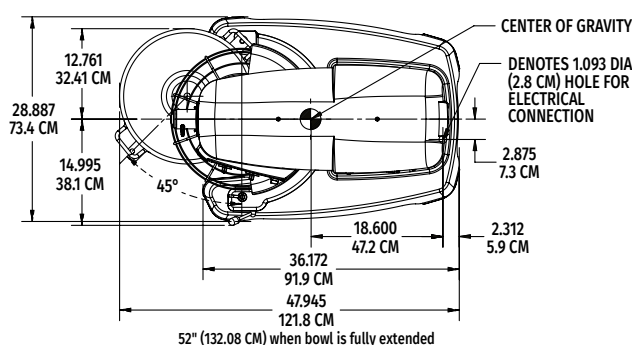
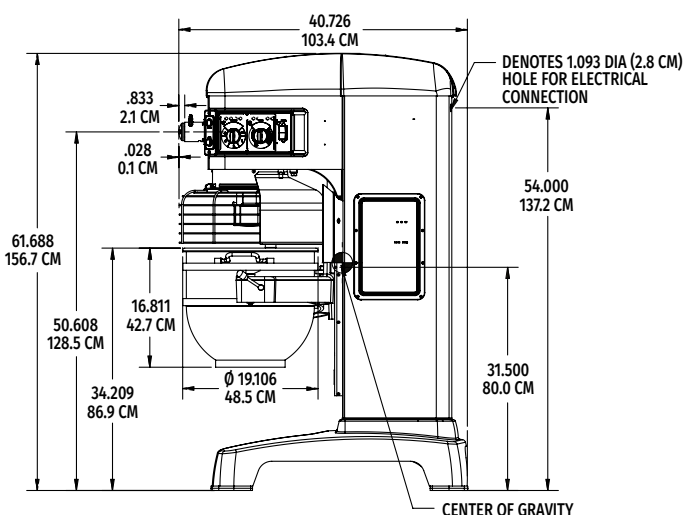
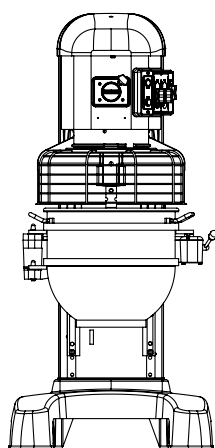
N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-875603-000	Recipiente de 57 litros , acero inoxidable	3.791,-
00-874172-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 60 cuartos (57 litros)	640,-
00-874190-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 60 cuartos (57 litros)	694,-
00-874285-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 60 cuartos (57 litros)	675,-
00-874284-000	Gancho de amasar "E" (Pizza Hut)	775,-
00-875604-000	Recipiente de 40 cuartos (38 litros) , reducido, acero inoxidable	2.891,-
00-874248-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 40 cuartos (38 litros)	720,-
00-874249-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 40 cuartos (38 litros)	863,-
00-874292-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 40 cuartos (38 litros)	758,-
ML-141087-Z	Carretilla para recipiente	1.829,-
RTC600	Conversión para el temporizador de recetas para la HL 600	675,-

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sistema y PLUS
 - + VFDadvantage: variador de frecuencia
 - + Protección contra sobrecalentamiento a máxima capacidad
 - + Sistema de eje planetario reforzado
- Sistema NoChipMax™
 - + Planetario NoChip™ de aluminio con acabado metálico bruñido y tratamiento térmico
 - + Conexión para accesorio cónico #12 con inserto de acero inoxidable y cubierta de fundición a presión
- Sistema de triple enclavamiento con tecnología MagnaLock
- Motor resistente de 2,7 HP (2,0 kW)
- Transmisión por engranajes
- Dos velocidades fijas de agitación
- Controles Shift-on-the-Fly™
- Tecnología de agitación con arranque suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 20 minutos
- Recuperación automática del tiempo
- Controles grandes y de fácil acceso
- Instalación del tazón en un solo punto
- Tazón abatible ergonómico
- Elevador de tazón motorizado
- Base abierta
- Protector de tazón desmontable de acero inoxidable
- Sistema de seguridad FastStop™

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	2,0 kW 5,0 A
Peso (bruto / neto)	434 / 393,7 + 17,7 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO


MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 2 velocidades: 1. marcha 56 rpm, 2. marcha 99 rpm
- 1 recipiente (57 litros), acero inoxidable
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio (Pizza Hut)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HL662-70STD	Modelo de suelo , altura 1.557 mm solamente para masa de pizza 400/50/3	36.455,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-875603-000	Recipiente de 57 litros , acero inoxidable	3.791,-
00-874284-000	Gancho de amasar "E" (Pizza Hut)	775,-

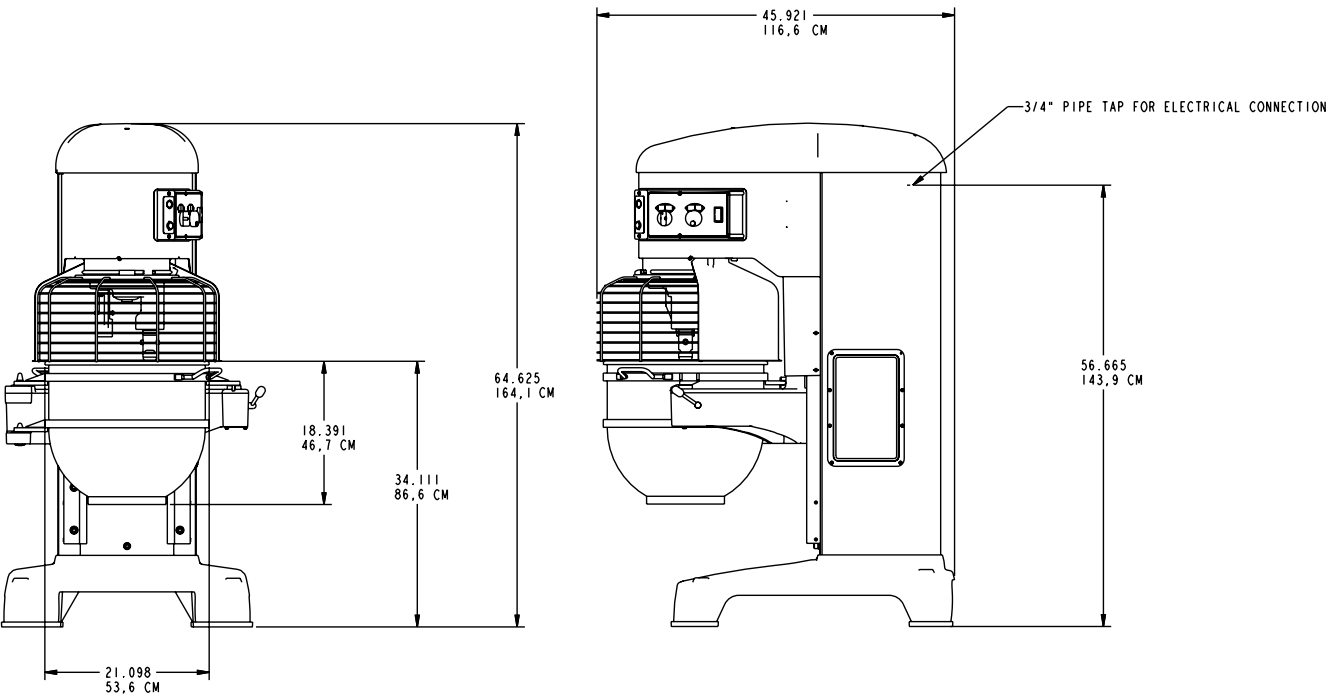
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sistema y PLUS
- + VFDadvantage: variador de frecuencia
- + Protección contra sobrecalentamiento a máxima capacidad
- + Sistema de eje planetario reforzado
- Sistema de triple enclavamiento con tecnología MagnaLock
- Motor resistente de 3 HP (2,2 kW)
- Transmisión por engranajes
- Cuatro velocidades fijas, más velocidad de agitación
- Controles Shift-on-the-Fly™
- Tecnología de agitación con arranque suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 20 minutos
- Recuperación automática del tiempo
- Controles grandes y de fácil acceso
- Instalación del tazón en un solo punto
- Tazón abatible ergonómico
- Elevador de tazón motorizado
- Base abierta
- Acabado híbrido en polvo color gris metálico
- Protector de tazón desmontable de acero inoxidable
- Sistema de seguridad FastStop

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	2,2 kW 5,2 A
Peso (bruto / neto)	668 / 598,9 + 25,1 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 4 velocidades: 1. marcha 55 rpm, 2. marcha 96 rpm, 3. marcha 183 rpm, 4. marcha 322 rpm y velocidad de removido 27 rpm
- 1 recipiente (80 cuartos / 76 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HL800-70STD	Modelo de suelo , altura 1.641 mm 400/50/3 sin portaaccesorios	53.430,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-875846-000	Recipiente de 80 cuartos (76 litros) , acero inoxidable	4.124,-
00-874654-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 80 cuartos (76 litros)	990,-
00-875866-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 80 litros	1.098,-
00-874647-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 80 cuartos (76 litros)	1.935,-
00-875946-000	Batidor de alas "C", latón, para recipiente de 80 cuartos (76 litros)	1.720,-
ML-141087-Z	Carretilla para recipiente	1.829,-
00-916174-000	Recipiente de 60 cuartos (57 litros) , reducido, acero inoxidable	3.680,-
00-916257-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 60 cuartos (57 litros)	720,-
00-916265-000	Batidor de varilla "D" de acero inoxidable para recipiente de 60 cuartos (57 litros)	716,-
00-916260-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 60 cuartos (57 litros)	855,-
00-916493-000	Adaptador para carretilla de 60 a 40 cuartos	451,-
00-916175-000	Recipiente de 40 cuartos (38 litros) , reducido, acero inoxidable	3.674,-
00-916313-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 40 cuartos (38 litros)	720,-
00-916319-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 40 cuartos (38 litros)	643,-
00-916316-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 40 cuartos (38 litros)	766,-
RTC800	Conversión para el temporizador de recetas para la HL 800	675,-

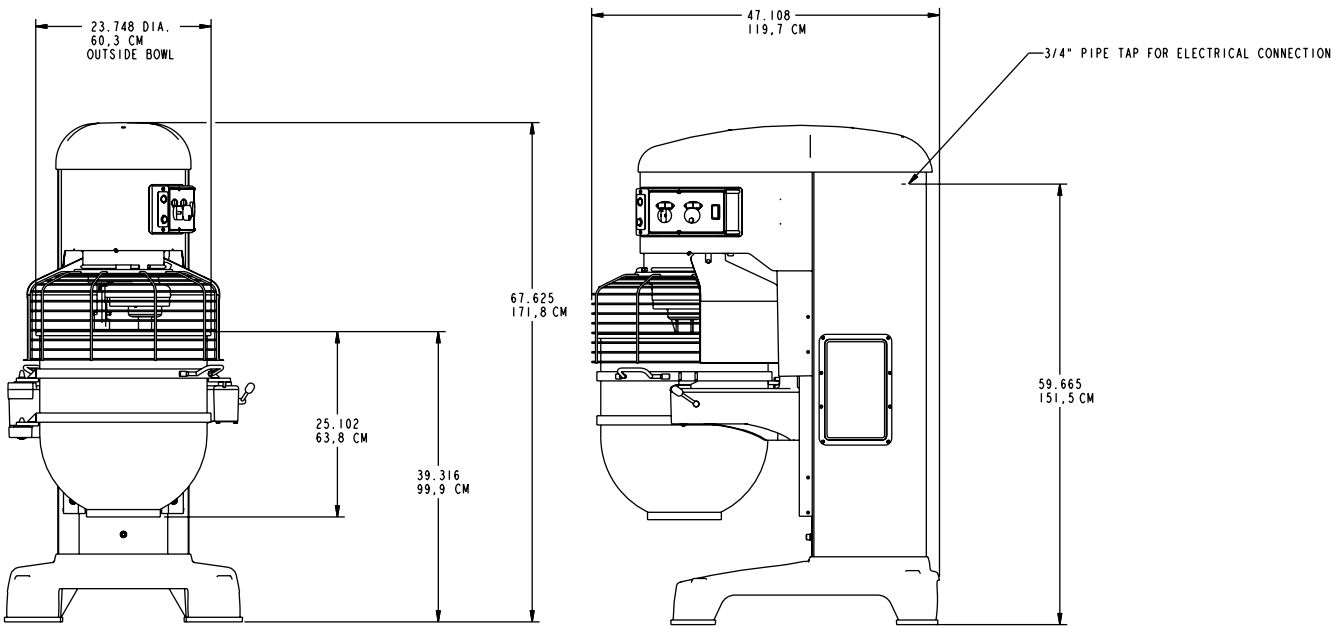
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sistema y PLUS
 - + VFDadvantage: variador de frecuencia
 - + Protección contra sobrecalentamiento a máxima capacidad
 - + Sistema de eje planetario reforzado
 - Sistema de triple enclavamiento con tecnología MagnaLock
 - Motor resistente de 5 HP (3,7 kW)
 - Transmisión por engranajes
 - Cuatro velocidades fijas, más velocidad de agitación
 - Controles Shift-on-the-Fly™
 - Tecnología de agitación con arranque suave
 - Temporizador inteligente SmartTimer™ de 20 minutos
 - Recuperación automática del tiempo
 - Controles grandes y de fácil acceso
 - Instalación del tazón en un solo punto
 - Tazón abatible ergonómico
 - Elevador de tazón motorizado
 - Base abierta
 - Acabado híbrido en polvo color gris metálico
 - Protector de tazón desmontable de acero inoxidable
 - Sistema de seguridad FastStop

TECHNICAL DATA

Toma de alimentación eléctrica	400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	3,7 kW 6,8 A
Peso (bruto / neto)	706 / 628,2 + 33,8 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 4 velocidades: 1. marcha 46 rpm, 2. marcha 80 rpm, 3. marcha 150 rpm, 4. marcha 265 rpm y velocidad de removido 23 rpm
- 1 recipiente (133 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HL1400-70STD	Modelo de suelo , altura 1.720 mm 400/50/3 sin portaaccesorios	60.455,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-875845-000	Recipiente de 140 cuartos (133 litros) , acero inoxidable	6.589,-
00-874409-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 140 cuartos (133 litros)	1.486,-
00-875863-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 140 cuartos (133 litros)	1.225,-
00-875847-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 140 cuartos (133 litros)	1.882,-
00-875929-000	Batidor de varilla "I" de acero inoxidable, reforzado, para recipiente de 140 cuartos (133 litros)	2.089,-
00-875938-000	Batidor de alas "C", latón, para recipiente de 140 cuartos (133 litros)	2.153,-
ML-141087-Z	Carretilla para recipiente	1.829,-
00-875846-000	Recipiente de 80 cuartos (76 litros) , acero inoxidable	4.124,-
00-874654-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 80 cuartos (76 litros)	990,-
00-875866-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 80 litros	1.098,-
00-874647-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 80 cuartos (76 litros)	1.935,-
00-875946-000	Batidor de alas "C", latón, para recipiente de 80 cuartos (76 litros)	1.720,-
00-916495-000	Adaptador para carretilla de 60 a 40 cuartos	451,-
00-916174-000	Recipiente de 60 cuartos (57 litros) , reducido, acero inoxidable	3.680,-
00-916257-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 60 cuartos (57 litros)	720,-
00-916265-000	Batidor de varilla "D" de acero inoxidable para recipiente de 60 cuartos (57 litros)	716,-
00-916260-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 60 cuartos (57 litros)	855,-



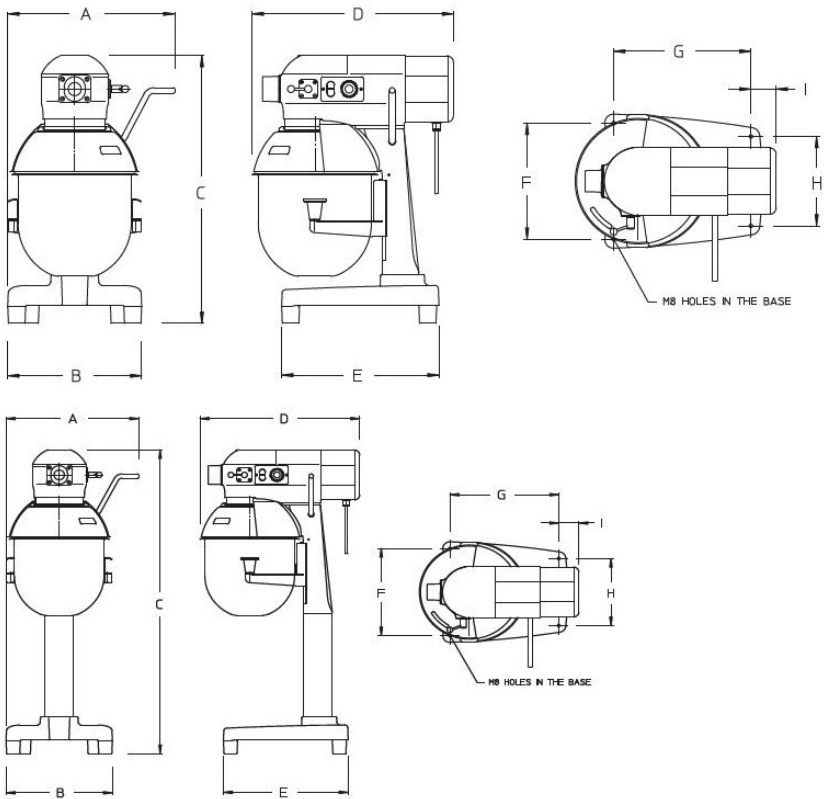
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Protección contra el polvo - reduce la emisión de polvo cuando se utilizan productos tipo harina
- Temporizador de 15 minutos como estándar
- Interruptores de marcha/parada de fácil acceso
- Excelente sistema de caja de cambios
- Cubo de accionamiento auxiliar
- Protector de recipiente enclavado - impide el funcionamiento cuando el recipiente no está en posición
- Portaaccesorios #12
- Recipiente con una capacidad de 20 litros hecho de acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	230 / 50 / 1; 400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	0,37 kW 3 x 6 A
Peso (bruto / neto)	F(100/89) / B(107/94) kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



Model	A	B	C	D	E	F	G	H	I
A200 Bench	476	382	762	573	448	330	390.5	254	72
A200 Floor	476	382	1152	573	448	330	390.5	254	72

MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 3 velocidades: 1. marcha 107 rpm, 2. marcha 198 rpm, 3. marcha 361 rpm
- 1 recipiente (20 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
A200N-B3HE	Modelo de mostrador , altura 770 mm 400/50/3	10.970,-
A200N-B1HE	Modelo de mostrador , altura 770 mm 230/50/1	10.895,-
A200N-F3HE	Modelo de suelo , altura 1.128 mm 400/50/3	11.615,-
A200N-F1HE	Modelo de suelo , altura 1.128 mm 230/50/1	11.515,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-741399-000	Recipiente 20 litros , acero inoxidable	922,-
00-023126-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 20 litros	319,-
00-275559-000	Pala plana "B" de acero inoxidable para recipiente de 20 litros	655,-
00-040293-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 20 litros	352,-
00-740892-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 20 litros	540,-
00-741379-000	Recipiente 10 litros , acero inoxidable	756,-
00-136915-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 10 litros	873,-
00-136915-001	Pala plana "B" de acero inoxidable para recipiente de 10 litros	1.201,-
00-140249-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 10 litros	421,-
00-143267-000	Mesa , acero inoxidable, con patas redondas l x a x h: 520 x 520 x 515 mm con estante	1.805,-
00-143268-000	Mesa como la anterior, pero con 592 mm de altura y con ruedas de Ø 75 mm	2.291,-



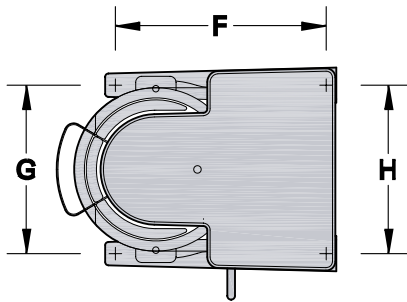
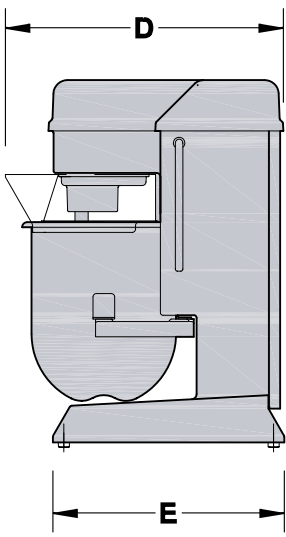
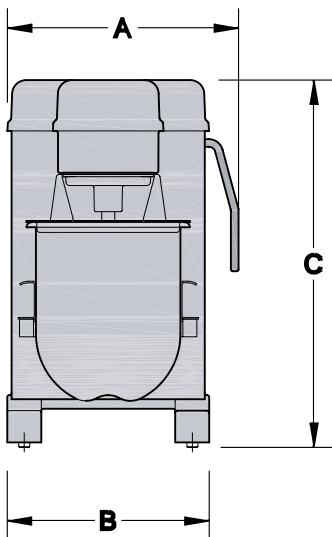
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Protección contra salpicaduras transparente "Perspex" con tolva para ingredientes
- Pedestal de acero inoxidable
- Soporte de recipiente de aluminio
- Carcasa planetaria de aluminio
- Controles de marcha/parada y de selección de velocidad de fácil acceso
- Control electrónico
- Cabezal planetario con engranaje epicicloidal accionado por correa dentada
- Protección eléctrica contra cortocircuito, falla a tierra, sobretensión, bloqueo del motor y sobrecarga del motor
- Protector de recipiente enclavado - impide el funcionamiento cuando el recipiente no está en posición
- Protección contra el polvo - reduce la emisión de polvo cuando se utilizan productos tipo harina
- Recipiente con una capacidad de 10 litros hecho de acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	220-240 / 50-60 / 1
Carga total	
Estándar	0,3 kW T 2,5 A
Peso (bruto / neto)	30 / 25,5 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



A	B	C	D	E	F	G/H
365	319	575	413	364	413	265

MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 6 velocidades: 1. marcha 106 rpm, 2. marcha 155 rpm, 3. marcha 194 rpm, 4. marcha 209 rpm, 5. marcha 255 rpm, 6. marcha 304 rpm
 - 1 recipiente (10 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
 - 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
 - 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HSM10N-B1S	Modelo de mostrador, altura 575 mm 220-240/50-60/1	8.115,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-741398-000	Recipiente 10 litros, acero inoxidable	1.316,-
00-144053-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 10 litros	334,-
00-144586-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 10 litros	313,-
00-144556-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 10 litros	328,-

VENTAJAS DEL PRODUCTO

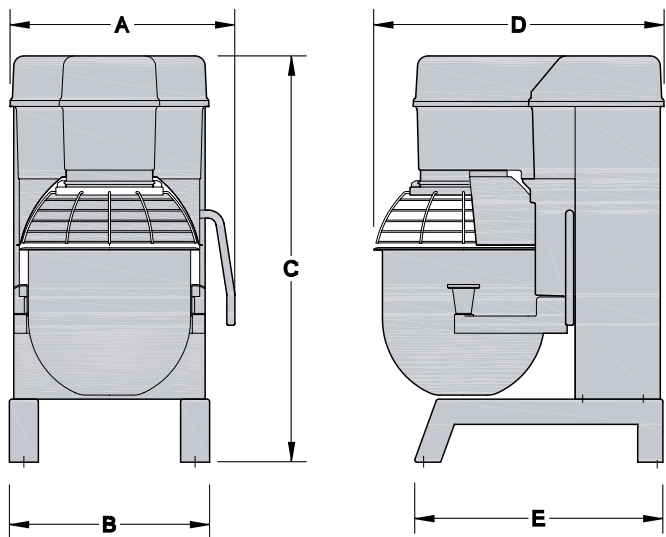
- Protector de recipiente enclavado - impide el funcionamiento cuando el recipiente no está en posición
- Temporizador de 15 minutos como estándar
- Interruptores de marcha/parada de fácil acceso
- Protección contra el polvo - reduce la emisión de polvo cuando se utilizan productos tipo harina
- Excelente sistema de caja de cambios
- Recipiente con una capacidad de 20 litros hecho de acero inoxidable



DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	230 / 50 / 1; 400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	0,37 kW 3 x 6 A
Peso (bruto / neto)	97 / 87 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



A	B	C	D	E	F	G/H
450	400	815	497	490	588	340

MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 3 velocidades: 1. marcha 107 rpm, 2. marcha 198 rpm, 3. marcha 361 rpm
- 1 recipiente (20 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HSM20-B3E	Modelo de mostrador , altura 805 mm 400/50/3	11.510,-
HSM20-B1E	Modelo de mostrador , altura 805 mm 230/50/1	11.385,-

EQUIPO OPCIONAL

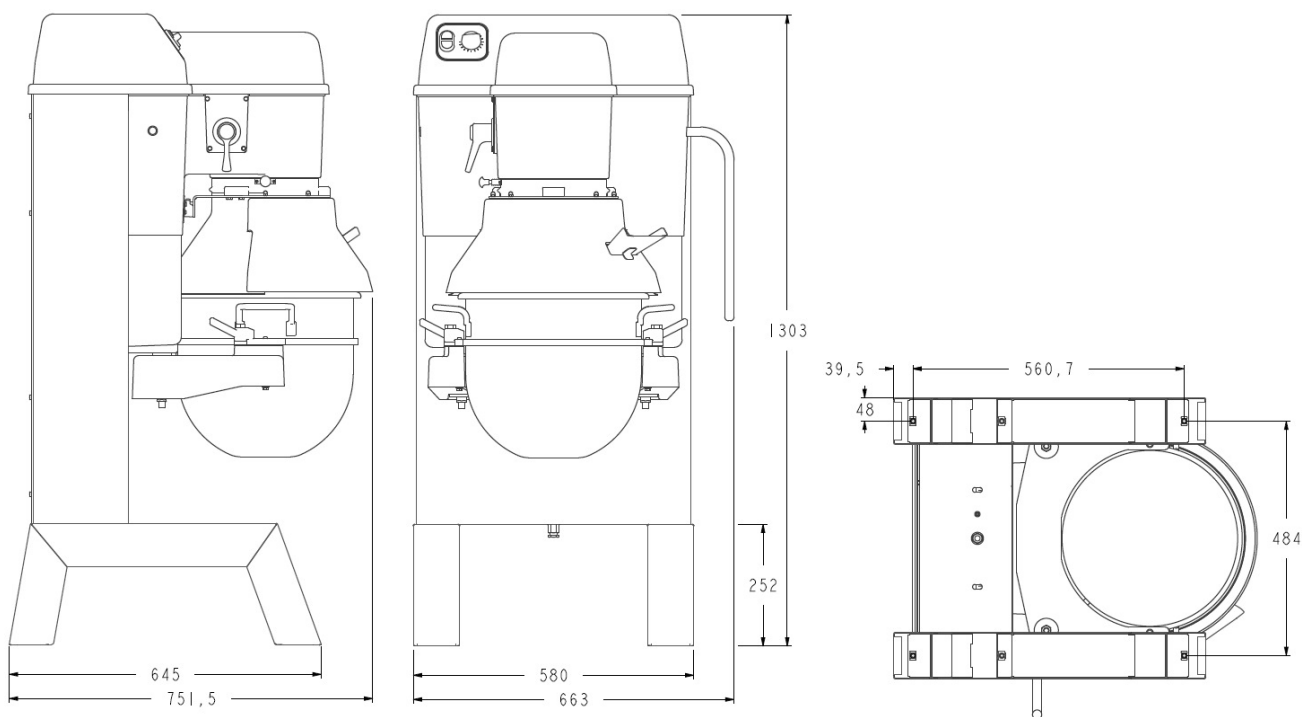
N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-741310-000	Recipiente 20 litros , acero inoxidable	922,-
00-740892-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 20 litros	540,-
00-023126-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 20 litros	319,-
00-275559-000	Pala plana "B" de acero inoxidable para recipiente de 20 litros	655,-
00-040293-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 20 litros	352,-
00-741377-000	Recipiente 10 litros , acero inoxidable	814,-
00-140249-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 10 litros	421,-
00-136915-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 10 litros	873,-
00-136915-001	Pala plana "B" de acero inoxidable para recipiente de 10 litros	1.201,-
00-143265-000	Mesa de acero inoxidable, con patas redondas l x a x h: 610 x 505 x 550 mm con estante	1.753,-
00-143266-000	Mesa de acero inoxidable, con patas redondas y 2 ruedas fijas l x a x h: 610 x 505 x 670 mm con estante	2.006,-


VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Protector de recipiente enclavado - impide el funcionamiento cuando el recipiente no está en posición
- Pedestal de acero inoxidable
- Soporte de recipiente de aluminio
- Carcasa planetaria de aluminio
- Temporizador de 15 minutos como estándar
- Luz para el recipiente
- Interruptores de marcha/parada de fácil acceso
- Accionamiento por correa de primera etapa a un sistema de caja de cambios probado
- Protección contra el polvo - reduce la emisión de polvo cuando se utilizan productos tipo harina
- Cubierta superior
- Recipiente con una capacidad de 30 litros hecho de acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	230 / 50 / 1; 400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	1,1 kW 3 x 6 A
Peso (bruto / neto)	246 / 221 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO


MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 3 velocidades: 1. marcha 68 rpm, 2. marcha 178 rpm, 3. marcha 312 rpm
- 1 recipiente (30 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
H300SN-4053-SS	Modelo de suelo , altura 1.340 mm 400/50/3, sin portaaccesorios #12	19.560,-
H300SN-2351-SS	Modelo de suelo , altura 1.340 mm 230/50/1, sin portaaccesorios #12	19.270,-
H300SH-4053-SS	Modelo de suelo , altura 1.340 mm 400/50/3 con portaaccesorios #12	20.605,-
H300SH-2351-SS	Modelo de suelo , altura 1.340 mm 230/50/1 con portaaccesorios #12	20.420,-

EQUIPO OPCIONAL

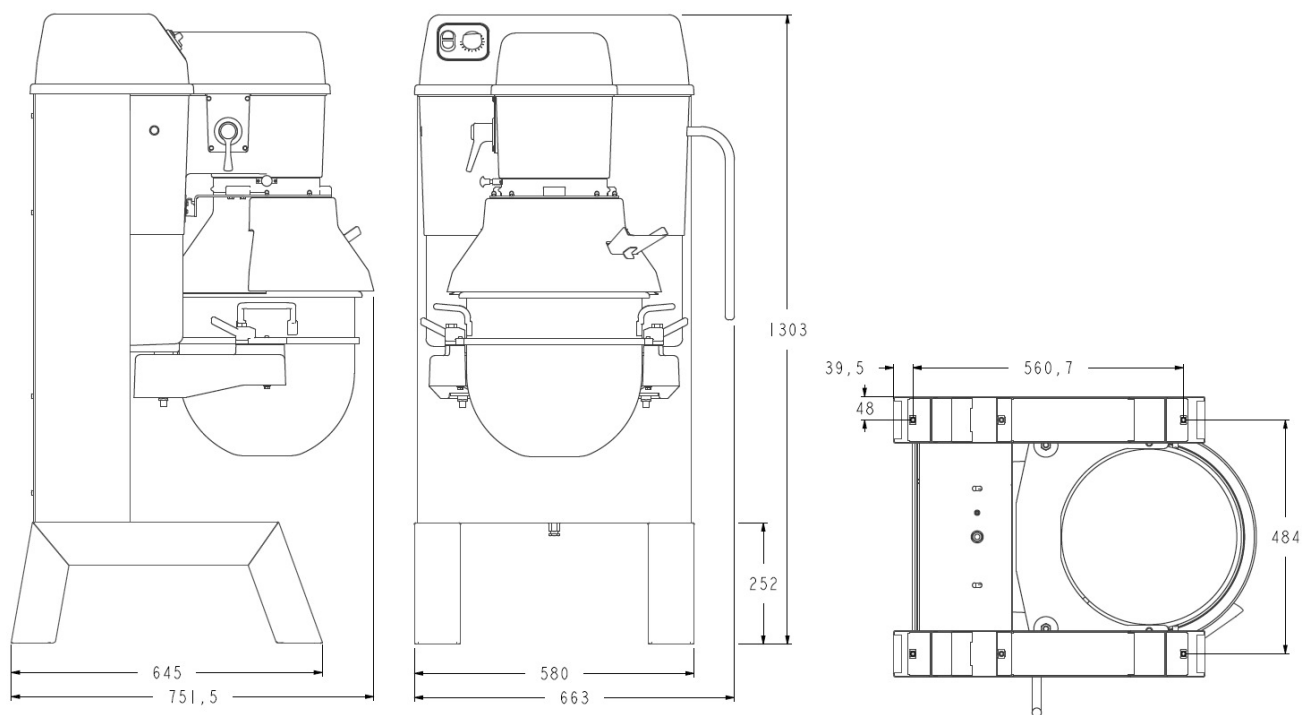
N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-741339-000	Recipiente 30 litros , acero inoxidable	1.979,-
00-023641-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 30 litros	534,-
00-141721-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 30 litros	590,-
9443-E	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 30 litros	487,-
00-741383-000	Recipiente 20 litros , acero inoxidable	1.007,-
10469-E	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 20 litros	1.630,-
10470-E	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 20 litros	547,-
00-741149-000	Carretilla para recipiente con 3 ruedas giratorias de Ø 64 mm	2.654,-


VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Protector de recipiente enclavado - impide el funcionamiento cuando el recipiente no está en posición
- Pedestal de acero inoxidable
- Soporte de recipiente de aluminio
- Carcasa planetaria de aluminio
- Temporizador de 15 minutos como estándar
- Luz para el recipiente
- Interruptores de marcha/parada de fácil acceso
- Accionamiento por correa de primera etapa a un sistema de caja de cambios probado
- Protección contra el polvo - reduce la emisión de polvo cuando se utilizan productos tipo harina
- Cubierta superior
- Recipiente con una capacidad de 40 litros hecho de acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	230 / 50 / 1; 400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	1,1 kW 3 x 6 A
Peso (bruto / neto)	244 / 220 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO


MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 3 velocidades: 1. marcha 68 rpm, 2. marcha 178 rpm, 3. marcha 312 rpm
- 1 recipiente (40 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
H400SN-4053-SS	Modelo de suelo , altura 1.340 mm 400/50/3, sin portaaccesorios #12	21.310,-
H400SN-2351-SS	Modelo de suelo , altura 1.340 mm 230/50/1, sin portaaccesorios #12	21.205,-
H400SH-4053-SS	Modelo de suelo , altura 1.340 mm 400/50/3 con portaaccesorios #12	22.200,-
H400SH-2351-SS	Modelo de suelo , altura 1.340 mm 230/50/1 con portaaccesorios #12	21.675,-

EQUIPO OPCIONAL

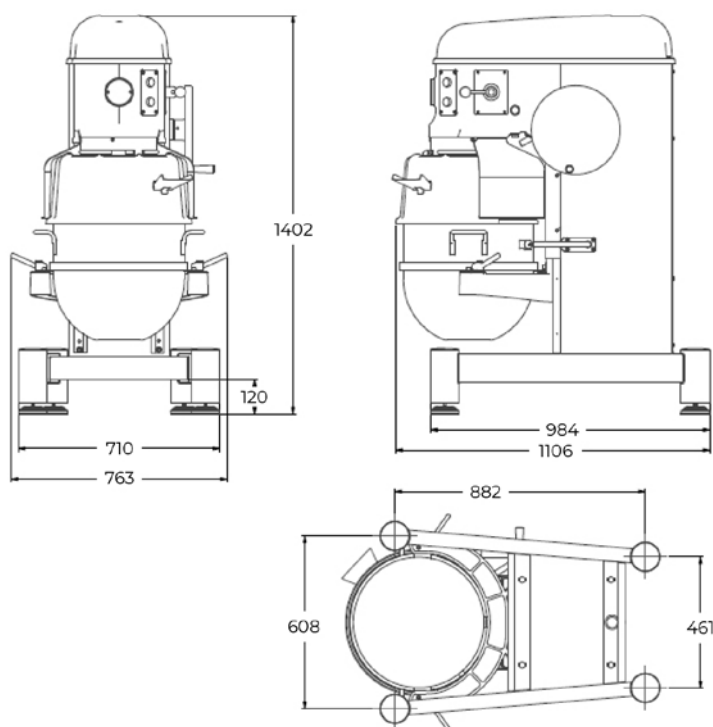
N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-741346-000	Recipiente 40 litros , acero inoxidable	2.334,-
00-053572-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 40 litros	471,-
00-140688-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 40 litros	823,-
00-053577-000	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 40 litros	731,-
00-741383-000	Recipiente 20 litros , acero inoxidable	1.007,-
10469-E	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 20 litros	1.630,-
10470-E	Batidor de varilla "D", alambres de acero inoxidable, para recipiente de 20 litros	547,-
00-741339-000	Recipiente 30 litros , acero inoxidable	1.979,-
01-557021-000	Adaptador para recipiente (reducción a 30 o 20 litros)	2.670,-
00-741149-000	Carretilla para recipiente con 3 ruedas giratorias de Ø 64 mm	2.654,-

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Versión muy resistente a la corrosión
- Marco de la base de acero inoxidable
- Pedestal de acero inoxidable
- Soporte de recipiente de aluminio
- Carcasa planetaria de aluminio
- La rueda de mano del elevador de recipientes de aluminio y la cubierta superior de plástico formada al vacío
- Protector de recipiente enclavado - impide el funcionamiento cuando el recipiente no está en posición
- Temporizador de 15 minutos como estándar
- Interruptores de marcha/parada de fácil acceso
- Protección contra el polvo - reduce la emisión de polvo cuando se utilizan productos tipo harina
- Recipiente con una capacidad de 60 litros hecho de acero inoxidable


DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	230 / 50 / 1; 400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	1,5 kW 3 x 6 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)
Peso (bruto / neto)	269 / 249 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO


MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 4 velocidades: 1. marcha 70 rpm, 2. marcha 123 rpm, 3. marcha 206 rpm, 4. marcha 361 rpm
- 1 recipiente (60 litros), acero inoxidable (00-741349-000)
- 1 pala plana "B" de aluminio (00-141429-001)
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio (00-141430-000)
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable (00-024900-002)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
H600SH-4053-SS	Modelo de suelo , altura 1.402 mm 400/50/3 con portaaccesorios #12	35.605,-
H600SH-2351-SS	Modelo de suelo , altura 1.402 mm 230/50/1 con portaaccesorios #12	35.370,-
H600SN-4053-SS	Modelo de suelo , altura 1.402 mm 400/50/3, sin portaaccesorios #12	34.745,-
H600SN-2351-SS	Modelo de suelo , altura 1.402 mm 230/50/1, sin portaaccesorios #12	34.510,-

EQUIPO OPCIONAL

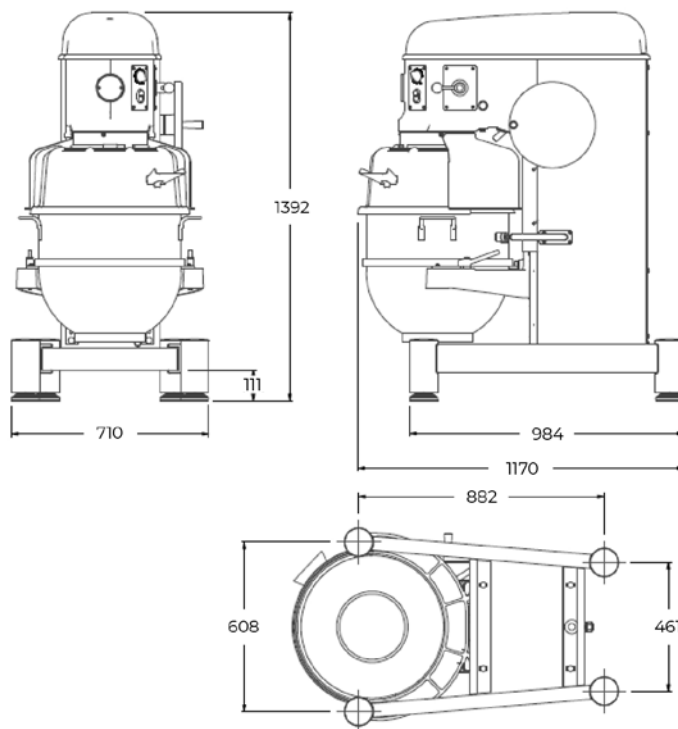
N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-741349-000	Recipiente 60 litros , acero inoxidable, reducido	2.474,-
00-141429-001	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 60 litros	654,-
00-141430-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 60 litros	647,-
00-024900-002	Batidor de varilla "D" de acero inoxidable para recipiente de 60 litros	812,-
00-295156-000	Batidor de alas "C", latón, para recipiente de 60 litros	1.250,-
00-295175-000	Gancho de amasar "E" (Pizza Hut) para recipiente de 60 litros	617,-
00-741292-000	Recipiente de 30 litros , reducido, acero inoxidable	1.436,-
00-741982-000	Adaptador para recipiente de 30 y 40 litros	1.747,-
00-275809-000	Pala plana "B", aluminio para recipiente de 30 litros	334,-
00-275458-000	Gancho de amasar "E" de aluminio para recipiente de 30 litros	131,-
00-439740-000	Batidor de varilla "D" de acero inoxidable para recipiente de 30 litros	276,-
00-741291-000	Recipiente de 40 litros , reducido, acero inoxidable	1.219,-
00-275447-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 40 litros	723,-
00-295157-000	Batidor de varilla "D" de acero inoxidable para recipiente de 40 litros	547,-
00-741884-000	Carretilla para recipiente	2.342,-


VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Versión muy resistente a la corrosión
- Marco de la base de acero inoxidable
- Pedestal de acero inoxidable
- Soporte de recipiente de aluminio
- Carcasa planetaria de aluminio
- La rueda de mano del elevador de recipientes de aluminio y la cubierta superior de plástico formada al vacío
- Protector de recipiente enclavado - impide el funcionamiento cuando el recipiente no está en posición
- Temporizador de 15 minutos como estándar
- Interruptores de marcha/parada de fácil acceso
- Protección contra el polvo - reduce la emisión de polvo cuando se utilizan productos tipo harina
- Recipiente con una capacidad de 80 litros hecho de acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	400 / 50 / 3
Carga total	
Estándar	1,5 kW 3 x 6 A
Peso (bruto / neto)	282 / 260 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO


MODELO BÁSICO

- Caja de cambios de 4 velocidades:
1. marcha 59 rpm, 2. marcha 103 rpm,
3. marcha 172 rpm, 4. marcha 301 rpm
- 1 recipiente (80 litros), acero inoxidable
- 1 pala plana "B" de aluminio
- 1 gancho de amasar "ED" de aluminio
- 1 batidor de varilla "D" con alambres de acero inoxidable

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
H800SH-4053-SS	Modelo de suelo , altura 1.420 mm 400/50/3 con portaaccesorios #12	40.525,-
H800SN-4053-SS	Modelo de suelo , altura 1.420 mm 400/50/3, sin portaaccesorios #12	39.035,-

EQUIPO OPCIONAL

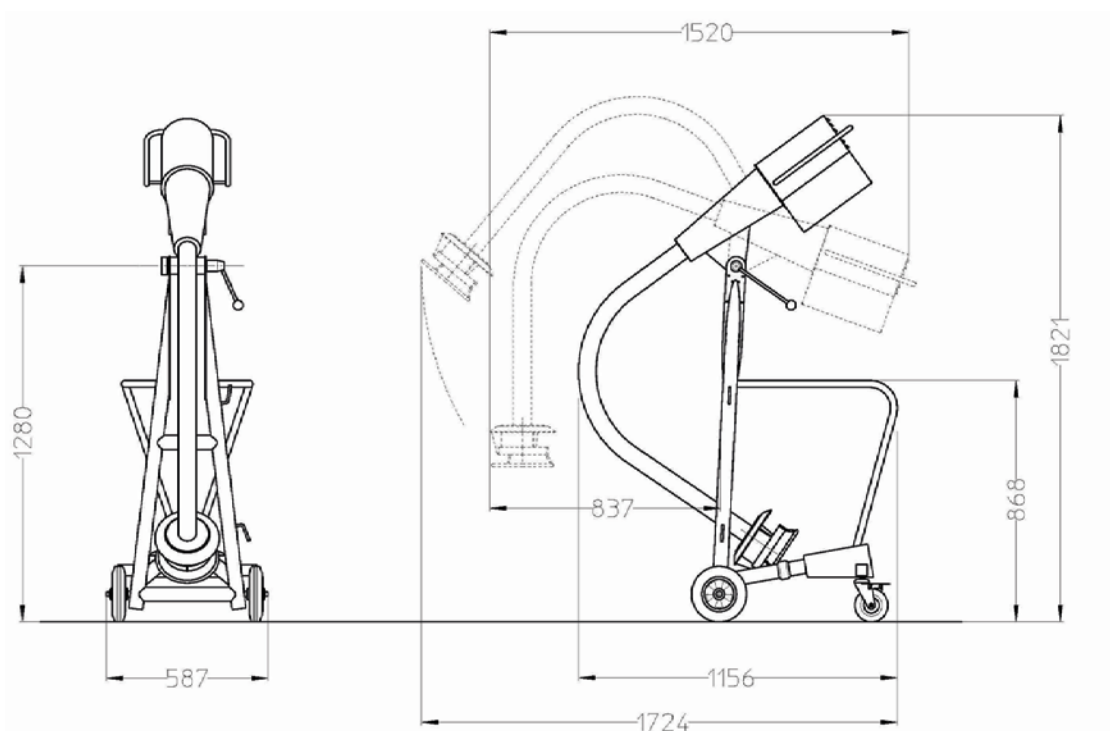
N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-741350-000	Recipiente 80 litros , acero inoxidable	3.593,-
00-052312-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 80 litros	755,-
00-141431-000	Gancho de amasar "ED" de aluminio para recipiente de 80 litros	1.529,-
00-052912-000	Batidor de varilla "D" de acero inoxidable para recipiente de 80 litros	1.328,-
00-741291-000	Recipiente de 40 litros , reducido, acero inoxidable	1.219,-
01-557019-000	Adaptador para recipiente de 80 a 30 y 40 litros	1.360,-
00-275447-000	Pala plana "B" de aluminio para recipiente de 40 litros	723,-
00-295157-000	Batidor de varilla "D" de acero inoxidable para recipiente de 40 litros	547,-
00-741292-000	Recipiente de 30 litros , reducido, acero inoxidable	1.436,-
00-275809-000	Pala plana "B", aluminio para recipiente de 30 litros	334,-
00-275458-000	Gancho de amasar "E" de aluminio para recipiente de 30 litros	131,-
00-439740-000	Batidor de varilla "D" de acero inoxidable para recipiente de 30 litros	276,-
00-741884-000	Carretilla para recipiente	2.342,-


VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Una manera sencilla, fiable y versátil de licuar, emulsionar y mezclar productos alimenticios directamente dentro de una amplia gama de capacidades y formas de recipiente
- Selección de dos velocidades (alta y baja)
- Circuito de control eléctrico con seguridad NVR
- El interruptor con bloqueo eléctrico impide que el cabezal mezclador funcione si está situado a una altura menor de 300 mm o mayor de 900 mm
- La posición del cabezal mezclador puede ajustarse fácilmente abriendo la palanca de fijación para subir o bajar el cuerpo de la mezcladora a la altura deseada
- Pantalla fácilmente extraíble
- Superficies de fácil limpieza
- Ruedas delanteras de gran diámetro
- Ruedas traseras pivotantes y con freno
- Contrapeso para garantizar la estabilidad

DATOS TÉCNICOS

Toma de alimentación eléctrica	400 / 50 / 3 / PE
Carga total	
Estándar	1,9 kW 3 x 10 A
Peso (bruto / neto)	125 / 100 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO


MODELO BÁSICO

- 2 velocidades: 680 rpm y 1.450 rpm
- Estructura de acero inoxidable de alta calidad
- 1 pantalla de rejilla gruesa
- 1 pantalla fina
- 1 engrasador
- Cable de alimentación eléctrica blindado de 5 metros completo con enchufe

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
PVM302	Turbomezcladora	48.535,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-040580-000	Anillo de fijación	114,-
00-040568-001	Filtro de 4,0 mm	1.616,-
00-040568-003	Filtro de 1,6 mm	2.993,-

MODELO BÁSICO



- Recipiente fijo
 - Protector de recipiente en forma de alambre de acero inoxidable: el bloqueo impide el funcionamiento cuando la parte delantera del protector está fuera de su posición. Para observar y añadir ingredientes de forma sencilla sin parar la mezcladora
 - Control dual con temporizador electrónico de 20 minutos
 - Motor de recipiente reversible: ideal para incorporar ingredientes y mezclar lotes pequeños. Le proporciona versatilidad y una alta producción con una sola unidad. Funciona con cojinetes de bolas, elimina el soporte extra para el recipiente y aumenta la durabilidad
 - Control de desplazamiento del recipiente: hace que la descarga sea sencilla y le permite cambiar de lote más rápidamente
 - Ruedas delanteras y traseras
 - Patas estabilizadoras delanteras ajustables
 - Dos velocidades (100 / 200 rpm)
 - Cubierta de aluminio fundido
 - Bastidor con cuerpo de acero
 - Acabado con revestimiento de polvo

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HSL180	Mezcladora espiral de 180 libras (capacidad de masa 80 kg, capacidad de harina 50 kg, capacidad del recipiente 142 litros) 400/50/3	a petición
HSL220	Mezcladora espiral de 220 libras (capacidad de masa 100 kg, capacidad de harina 65 kg, capacidad del recipiente 157 litros) 400/50/3 Nota: puede disponer previa solicitud de otros tamaños con una capacidad de masa de hasta 300 kg	a petición

MODELO BÁSICO



- **Batidora**
- Capacidad: **4 litros**
- Velocidad variable 700 - 15.000 rpm
- Cuchillas extralargas
- Equipada con función de impulso acelerado
- Incluye contenedor, portacuchillas, tapa y recipiente dosificador

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HB4-10	Batidora HB4 230/50/1, 1 kW	3.765,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	GRÁFICO	€
H23307	Contenedor de polisulfano de 4 litros y portacuchillas		1.138,-

MODELO BÁSICO



- **Picadora de carne**
- Capacidad (placa de 4,5 mm): **6 kg/min**
- Motor de 0,5 CV
- Carcasa de acero inoxidable
- Protección contra sobrecarga del motor y seguridad NVR
- Botón de arranque recubierto y botón de parada tipo seta
- Alimentador de 137 mm

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
4812-32	Picadora de carne 4812 230/50/1, 0,37 kW Modelo básico, para pedir únicamente en combinación con: Bandeja de alimentación 12/22PN-SST Picadora 12C/E-5PLT	8.875,-
12C/E-5PLT	Picadora 4812 Incluye picadora satinada, rosca de acero satinado, cilindro y anillo de ajuste y empujador de plástico Incluye cuchilla de 4 hojas 5 placas perforadas de corte (1/8", 3/16", 1/4", 3/8", 1/2") Otro equipo opcional a petición	2.640,-
12/22PN-SST	Bandeja de alimentación 4812/4822 Bandeja de alimentación de acero inoxidable Gastronorm	590,-

MODELO BÁSICO



- **Picadora de carne**
- Capacidad (placa de 4,5 mm):
7,3 kg/min
- Motor de 1,5 CV
- Carcasa de acero inoxidable
- Protección contra sobrecarga del motor y seguridad NVR
- Botón de arranque recubierto y botón de parada tipo seta
- Alimentador de 137 mm

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
4822-32	Picadora de carne 4822 230/50/1, 1,1 kW Modelo básico, para pedir únicamente en combinación con: Bandeja de alimentación 22/22PN-SST Picadora 22C/E-5PLT	8.985,-
22C/E-5PLT	Picadora 4822 Incluye picadora satinada, rosca de acero satinado, cilindro y anillo de ajuste y empujador de plástico Incluye cuchilla de 4 hojas y 5 placas perforadas de corte (1/8", 3/16", 1/4", 3/8", 1/2") Otro equipo opcional a petición	2.798,-
12/22PN-SST	Bandeja de alimentación 4812/4822 Bandeja de alimentación de acero inoxidable Gastronorm	590,-

MODELO BÁSICO


- **Rebanadora con alimentación por gravedad**
- Apta para varios tipos de productos (carne, jamón, queso, carpacho, cortes en frío como pescado congelado)
- **Cuchilla de 300 mm**
- Intervalo de corte **0 - 14 mm**
- Desplazamiento del carro 290 mm
- Capacidad de corte \varnothing 210 mm o 180 x 250 mm
- Dimensiones (a x p x h): 600 x 560 x 570 mm
- 29 kg (netos)
- Cuerpo suave de aluminio anodizado para mayor higiene
- Herramienta de extracción de cuchilla para una limpieza segura y sencilla
- Anillo de seguridad inamovible alrededor de la cuchilla
- Afilador montado en la parte superior para lograr un corte preciso
- Afilador extraíble y fácil de usar
- Forma de la placa especial para facilitar el posicionamiento del producto

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
SL300-B	Rebanadora con alimentación por gravedad SL300 con transmisión por correa 230/50/1	5.170,-
SL300-BTB	Rebanadora con alimentación por gravedad SL300 con transmisión por correa y cuchilla de teflón de 300 mm (SL-TB300) 230/50/1	5.375,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	GRÁFICO	€
TF300	Cuchilla de teflón separada adicional de 300 mm		657,-

MODELO BÁSICO



- **Rebanadora con alimentación por gravedad**
- Apta para varios tipos de productos (carne, jamón, queso, carpacho, cortes en frío como pescado congelado)
- **Cuchilla de 350 mm**
- Intervalo de corte **0 - 19 mm**
- Desplazamiento del carro 365 mm
- Capacidad de corte \varnothing 230 mm o 200 x 250 mm
- Dimensiones (a x p x h): 670 x 600 x 590 mm
- 40 / 42 kg (netos)
- Cuerpo suave de aluminio anodizado para mayor higiene
- Herramienta de extracción de cuchilla para una limpieza segura y sencilla
- Anillo de seguridad inamovible alrededor de la cuchilla
- Afilador montado en la parte superior para lograr un corte preciso
- Afilador extraíble y fácil de usar
- Forma de la placa especial para facilitar el posicionamiento del producto
- Empujador de carne para aumentar la estabilidad de los productos pequeños

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
SL350-B	Rebanadora con alimentación por gravedad SL350 con transmisión por correa 230/50/1	8.075,-
SL350-G	Rebanadora con alimentación por gravedad SL350 con transmisión por engranajes 230/50/1	9.715,-
SL350-BTB	Rebanadora con alimentación por gravedad SL350 con transmisión por correa y cuchilla de teflón de 350 mm (SL-TB350) 230/50/1	8.330,-
SL350-GTB	Rebanadora con alimentación por gravedad SL350 con transmisión por engranajes y cuchilla de teflón de 350 mm (SL-TB350) 230/50/1	9.965,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	GRÁFICO	€
TF350	Cuchilla de teflón separada adicional de 350 mm		1.135,-

MODELO BÁSICO


- **Rebanadora automática con alimentación por gravedad**
- Apta para varios tipos de productos en cantidades considerables
- **Cuchilla de 300 mm o 350 mm**
- Intervalo de corte **0 - 14 mm**
- Desplazamiento del carro 290 mm
- Dimensiones (a x p x h): 600 x 580 x 805 mm
- 46 kg (netos)
- Cuerpo suave de aluminio anodizado para mayor higiene
- Afilador integrado para lograr un corte preciso, extraíble y fácil de usar
- Forma de la placa especial para facilitar el posicionamiento del producto
- Placa de aluminio con ranuras deslizantes para reducir la fricción y facilitar la limpieza
- Desplazamiento automático del carro (35-58 lonchas por minuto)
- Ajuste del desplazamiento y la velocidad del carro y paso de modo automático a manual durante el funcionamiento
- Dos motores independientes, cuchilla y carro (para evitar la suma de resistencias)
- Después del corte, el carro se posiciona automáticamente en la posición de salida

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
SL300AUTO-B	Rebanadora con alimentación por gravedad automática SL300AUTO con transmisión por correa Capacidad de corte ø 210 mm o 210 x 240 mm 230/50/1	12.480,-
SL350AUTO-B	Rebanadora con alimentación por gravedad automática SL350AUTO con transmisión por correa Capacidad de corte ø 230 mm o 230 x 250 mm 230/50/1	13.220,-
SL300AUTO-BTB	Rebanadora con alimentación por gravedad automática SL300AUTO con transmisión por correa y cuchilla de teflón (SL-TB300) Capacidad de corte ø 210 mm o 210 x 240 mm 230/50/1	12.680,-
SL350AUTO-BTB	Rebanadora con alimentación por gravedad automática SL350AUTO con transmisión por correa y cuchilla de teflón de 350 mm (SL-TB350) Capacidad de corte ø 230 mm o 230 x 250 mm 230/50/1	13.485,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
TF300	Cuchilla de teflón separada adicional de 300 mm	657,-
TF350	Cuchilla de teflón separada adicional de 350 mm	1.135,-

MODELO BÁSICO



- **Rebanadora automática con alimentación por gravedad**
- Para conseguir un rendimiento excelente en la producción horaria de cortes en frío
- Apta para varios tipos de productos
- **Cuchilla de 350 mm**
- Intervalo de corte **0 - 22 mm**
- Desplazamiento del carro 365 mm
- Capacidad de corte \varnothing 260 mm o 220 x 290 mm
- Dimensiones (a x p x h): 680 x 680 x 840 mm
- 50 kg (netos)
- Panel de control simple e intuitivo que permita seleccionar la velocidad de la cuchilla y del carro
- **La pantalla también permite la selección de la carrera del carro y el número de lonchas para cortar**
- Cuerpo suave de aluminio anodizado para mayor higiene
- Afilador integrado para lograr un corte preciso, extraíble y fácil de usar
- Forma de la placa especial para facilitar el posicionamiento del producto
- Placa de aluminio con ranuras deslizantes para reducir la fricción y facilitar la limpieza
- Desplazamiento automático del carro (27-88 lonchas por minuto)
- Paso de modo automático a manual durante el funcionamiento
- Dos motores independientes, cuchilla y carro (para evitar la suma de resistencias)
- Después del corte, el carro se posiciona automáticamente en la posición de salida

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
SL350AUTO-G	Rebanadora con alimentación por gravedad automática SL350AUTO con transmisión por engranajes con indicador de recuento de lonchas para seleccionar el número de lonchas para cortar 230/50/1	17.560,-
SL350AUTO-GTB	Rebanadora con alimentación por gravedad automática SL350AUTO con transmisión por engranajes y cuchilla de teflón de 350 mm (SL-TB350) con indicador de recuento de lonchas para seleccionar el número de lonchas para cortar 230/50/1	17.825,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
TF350	Cuchilla de teflón separada adicional de 350 mm	1.135,-

MODELO BÁSICO


- **Rebanadora con alimentación por gravedad EDGE**
- Apta para varios tipos de productos (carne, jamón, queso, carpacho, cortes en frío como pescado congelado)
- **Cuchillo de acero al carbono cromado de 12" (300 mm)**
- Intervalo de corte **0 - 14 mm**
- Desplazamiento del carro 290 mm
- Capacidad de corte \varnothing 210 mm o 190 x 250 mm
- Dimensiones (a x p x h): 680 x 600 x 570 mm
- 34 kg (netos)
- Transmisión por correa
- Cuerpo suave de aluminio anodizado para mayor higiene
- Bloqueo de la placa de medición: la placa de medición tiene que estar cerrada para retirar el carro para limpiarlo y no puede abrirse cuando se desmonta el carro
- Bloqueo del sistema de carro: no se puede desmontar si el indicador de la placa de medición no está cerrado
- Afilador de piedra borazón montado en la parte superior para lograr un corte preciso
- Afilador extraíble y fácil de usar
- Protector anular montado permanentemente
- Deflector trasero desmontable
- Mango desmontable y extensión del mango para barras de carne extragrandes

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
EDGE12-2	Cortadora EDGE con transmisión por correa 230/50/60/1 Nota: también disponible en versión NO-CE previa solicitud	4.930,-
EDGE12-2TB	Cortadora EDGE con transmisión por correa y cuchilla de teflón (SL-TB300) 230/50/60/1 Nota: también disponible en versión NO-CE previa solicitud	5.150,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
TF300	Cuchilla de teflón separada adicional de 300 mm	657,-


MODELO BÁSICO



- **Pelador de patatas portátil**
- Pela **6-9 kilos** de patatas en entre 1 y 3 minutos
- Motor de 1/3 H.P. con protección contra sobrecarga térmica de reinicio manual
- Carcasa con acabado de acero inoxidable satinado
- Temporizador de 4 minutos
- Revestimiento extraíble de Lexan NSF
- Eje de accionamiento de acero inoxidable
- Puerta de tolva de cierre por presión de tipo leva

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
6115-11	Pelador de patatas portátil 6115 230/50/1	9.675,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	GRÁFICO	€
6115-basket	Cesta colectora de mondas		485,-
6115-PStand	Soporte portátil		2.090,-
6115-LEGS33	Accesorio de juego de patas eleva el pelador 3 pulgadas por encima del contador los pies de goma sujetan el pelador con seguridad a una superficie de encimera de acero inoxidable		285,-

MODELO BÁSICO



- **Pelador de patatas**
- Pela **13-15 kilos** en entre 1 y 3 minutos
- Motor de 3/4 H.P. con protección contra sobrecarga de reinicio manual
- Ventilación dentro del recinto del pelador
- Interruptor de tipo tambor ubicado en el lado derecho de la tolva de descarga de forma predeterminada
- Temporizador sincronizado de 4 minutos, ajustable para cualquier incremento desde 1/2 minuto hasta 4 minutos, con marcas de 15 segundos grabadas en un gran selector
- La correa múltiple en V de agarre compuesto, suministra la reducción de velocidad directa entre el motor y el disco pelador
- El eje de acero inoxidable está montado rígidamente sobre cojinetes de bolas con empaque de grasa
- Unidad peladora con ejecución cilíndrica de acero inoxidable con soldaduras GATW, con superficie abrasiva interior de la tolva de pelado permanentemente unida
- Puerta de la tolva de aluminio, extraíble y de apertura rápida con cierre por presión de tipo leva
- La tolva de descarga es de aluminio colado
- Disco de plástico reforzado con fibra de vidrio extremadamente ligero
- El disco puede retirarse fácil y rápidamente para limpiarlo con solo retirar la cubierta ligera de la tolva
- Dos escobillas montadas angularmente generan el movimiento positivo de los residuos por el vertedero

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
6430-19	Pelador de patatas 6430 230/50/1	13.160,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
6430-CBTSST	Base de armario y colector de mondas; filtro de acero inoxidable	4.325,-

MODELO BÁSICO



- **Pelador de patatas y vegetales**
- Capacidad 13 kg
- 0,37 kW
- Colector de mondas integrado
- Conector a manguera de agua
- Opción con temporizador de pared
- Dimensiones (l x a x h):
559 x 559 x 1045 mm

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
E6128M-10	Pelador de patatas portátil E6128 230/50/1	13.715,-
E6128-11	Pelador de patatas portátil E6128 400/50/3	13.305,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-052517-000	Juego de patas de extensión de 13"	1.970,-
00-057910-000	Juego de patas de extensión de 15"	1.025,-


MODELO BÁSICO




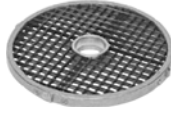




- Equipo básico **VPU 100**
- Capacidad: **5 kg/minuto, 20-400 porciones/día**
- La carcasa de la máquina, la placa empujadora, la cámara de corte y la rampa de descarga son de aluminio
- Protección térmica contra sobrecarga
- 2 interruptores de seguridad integrados

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
VPU100	Equipo de preparación de vegetales VPU 100 230/50/1, 0,25 kW Nota: las cuchillas tienen que pedirse por separado	5.255,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	GRÁFICO	€
H1076	Estantería mural para 3 cuchillas/rejillas		86,-
H25270	Mesa para máquina, de acero inoxidable, incluye contenedor gastronorm de plástico, 1/1-100		2.142,-
H84010	El pack de 4 herramientas de corte para VPU 100 incluye: rebanadora fina de 1,5 mm, rebanadora fina de 4 mm, raspador de 2 mm, raspador de 8 mm		1.789,-
H84011	El pack de 7 herramientas de corte para VPU 100 incluye: rebanadora fina de 1,5 mm, rebanadora fina de 4 mm, rebanadora fina de 10 mm, raspador de 2 mm, raspador de 8 mm, rejilla para dados de 10x10 mm, cuchilla para juliana de 4x4 mm		3.564,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Herramientas de corte		
H63109	Rebanadora, 1 cuchilla, 1,5 mm		533,-
H63089	Rebanadora, 1 cuchilla, 4 mm		533,-
H63094	Rebanadora, 1 cuchilla, 6 mm		533,-
H63099	Rebanadora, 1 cuchilla, 8 mm		533,-
H63104	Rebanadora, 1 cuchilla, 10 mm		533,-
H83373	Rebanadora fina, 1 cuchilla, 15 mm		1.203,-
H63141	Rebanadora ondulada, 4,0 mm		533,-
H63122	Cuchilla para juliana, 2 x 2 mm		578,-
H63128	Cuchilla para juliana, 4 x 4 mm		578,-
H63138	Cuchilla para juliana, 6 x 6 mm		578,-
H63146	Cuchilla para juliana, 8 x 8 mm		578,-
H63154	Cuchilla para juliana, 10 x 10 mm		578,-
H83290	Rejilla para dados, 6 x 6 mm para uso con rebanadoras de 3 - 6 mm		652,-
H83291	Rejilla para dados, 8 x 8 mm para uso con rebanadoras de 3 - 8 mm		652,-
H83292	Rejilla para dados, 10 x 10 mm para uso con rebanadoras de 3 - 10 mm o rebanadoras blandas de 8-10 mm		652,-
H83295	Rejilla para dados, 15 x 15 mm para uso con rebanadoras de 3 - 10 mm o rebanadoras blandas de 8-10 mm		652,-
H83298	Rejilla para dados, 20 x 20 mm para uso con rebanadora fina de 15 mm o rebanadoras blandas de 12-15 mm		652,-
H83211	Cuchilla raspadora, 2 mm		418,-
H83212	Cuchilla raspadora, 3 mm		418,-
H83213	Cuchilla raspadora, 4,5 mm		418,-
H83216	Cuchilla raspadora, 6 mm		418,-
H83214	Cuchilla raspadora, 8 mm		418,-
H83215	Cuchilla raspadora fina		418,-


MODELO BÁSICO



- Equipo básico **VPU 200**
- Capacidad: **7 kg/minuto, 50-700 porciones/día**
- Rebanadas, tiras, raspados y julianas
- La carcasa de la máquina, la placa empujadora, la cámara de corte y la rampa de descarga son de aluminio
- Protección térmica contra sobrecarga
- 2 interruptores de seguridad integrados

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
VPU200	Equipo de preparación de vegetales VPU 200 230/50/1, 0,25 kW Nota: las cuchillas tienen que pedirse por separado	7.625,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	GRÁFICO	€
H1076	Estantería mural para 3 cuchillas/rejillas		86,-
H25270	Mesa para máquina, de acero inoxidable, incluye contenedor gastronorm de plástico, 1/1-100		2.142,-
H84012	El pack de 4 herramientas de corte para VPU 200/250 incluye: rebanadora fina de 1,5 mm, rebanadora fina de 4 mm, raspador de 2 mm, raspador de 8 mm		2.050,-
H84013	El pack de 7 herramientas de corte para VPU 200/250 incluye: rebanadora fina de 1,5 mm, rebanadora fina de 4 mm, rebanadora fina de 10 mm, raspador de 2 mm, raspador de 8 mm, rejilla para dados de 10x10 mm, cuchilla para juliana de 4x4 mm		3.905,-

MODELO BÁSICO



- Equipo básico **VPU 250**
- Capacidad: **8 kg/minuto, 50-800 porciones/día**
- Rebanadas, tiras, raspados y julianas
- La carcasa de la máquina, la placa empujadora, la tolva de corte y la rampa son de aluminio
- Tolva de alimentación de gran volumen
- Alimentador de empuje tipo palanca
- Tubo de alimentación para cortar vegetales largos
- Protección contra sobrecarga e interruptores de seguridad

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
VPU250-1p	Equipo de preparación de vegetales VPU 250 230/50/1, 0,55 kW Nota: las cuchillas tienen que pedirse por separado	9.820,-
VPU250-3p	Equipo de preparación de vegetales VPU 250 400/50/3, 0,55 kW Nota: las cuchillas tienen que pedirse por separado	9.820,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	GRÁFICO	€
H1076	Estantería mural para 3 cuchillas/rejillas		86,-
H25270	Mesa para máquina, de acero inoxidable, incluye contenedor gastronorm de plástico, 1/1-100		2.142,-
H84012	El pack de 4 herramientas de corte para VPU 200/250 incluye: rebanadora fina de 1,5 mm, rebanadora fina de 4 mm, raspador de 2 mm, raspador de 8 mm		2.050,-
H84013	El pack de 7 herramientas de corte para VPU 200/250 incluye: rebanadora fina de 1,5 mm, rebanadora fina de 4 mm, rebanadora fina de 10 mm, raspador de 2 mm, raspador de 8 mm, rejilla para dados de 10x10 mm, cuchilla para juliana de 4x4 mm		3.905,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Herramientas de corte		
H63133	Rebanadora, 0,5 mm		561,-
H63111	Rebanadora, 1,5 mm		561,-
H63116	Rebanadora, 2 mm		561,-
H63162	Rebanadora, 3 mm		561,-
H63091	Rebanadora, 4 mm		561,-
H63096	Rebanadora, 6 mm		561,-
H63101	Rebanadora, 8 mm		561,-
H63106	Rebanadora, 10 mm		561,-
H82519	Rebanadora fina, 15 mm		1.027,-
H82395	Rebanadora estándar, 1 cuchilla, 20 mm uso por separado o con la rejilla para dados extrabaja de 20 x 20 mm (H83299)		1.027,-
H63117	Rebanadora ondulada, 4 mm		561,-
H63132	Cuchilla para juliana, 2 x 2 mm		645,-
H63130	Cuchilla para juliana, 4 x 4 mm		645,-
H63140	Cuchilla para juliana, 6 x 6 mm		645,-
H63148	Cuchilla para juliana, 8 x 8 mm		645,-
H63156	Cuchilla para juliana, 10 x 10 mm		645,-
H83290	Rejilla para dados, 6 x 6 mm para uso con rebanadoras de 3 - 6 mm		652,-
H83291	Rejilla para dados, 8 x 8 mm para uso con rebanadoras de 3 - 8 mm		652,-
H83292	Rejilla para dados, 10 x 10 mm para uso con rebanadoras de 3 - 10 mm o rebanadoras blandas de 8-10 mm		652,-
H83293	Rejilla para dados, 12 x 12 mm para uso con rebanadoras de 3 - 10 mm		652,-
H83295	Rejilla para dados, 15 x 15 mm para uso con rebanadoras de 3 - 10 mm o rebanadoras blandas de 8-10 mm		652,-
H83296	Rejilla para dados, 15 x 15 mm, baja para uso con rebanadoras finas de 15 mm		652,-
H83299	Rejilla para dados, 20 x 20 mm, extrabaja para uso con rebanadoras estándar de 20 mm (solo para VPU250)		652,-
H83421	Cuchilla raspadora, 1,5 mm		486,-


N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
H83422	Cuchilla raspadora, 2 mm		449,-
H83423	Cuchilla raspadora, 3 mm		486,-
H83424	Cuchilla raspadora, 4,5 mm		486,-
H83425	Cuchilla raspadora, 6 mm		486,-
H83426	Cuchilla raspadora, 8 mm		486,-
H83428	Cuchilla raspadora fina		486,-
H86510	Rejilla para patatas chips / patatas fritas para uso con H63106		967,-









MODELO BÁSICO



- Equipo básico **VPU 350**, incluye **cilindro de alimentación con accesorio de alimentación por empuje manual**
- Capacidad: **30 kg/minuto, 400-1.200 porciones/día**
- La carcasa de la máquina, la placa empujadora, la cámara de corte y la rampa de descarga son de aluminio
- Protección térmica contra sobrecarga
- 2 interruptores de seguridad integrados

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
VPU350-1p	Equipo de preparación de vegetales VPU 350 ; 230/50/1, 0,75 kW Nota: las cuchillas tienen que pedirse por separado	12.155,-
VPU350-3p	Equipo de preparación de vegetales VPU 350 ; 400/50/3, 0,75 kW Nota: las cuchillas tienen que pedirse por separado	12.155,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	GRÁFICO	€
H25270	Mesa para máquina, de acero inoxidable, incluye contenedor gastronorm de plástico, 1/1-100		2.142,-
H40721	Carro para contenedor, de acero inoxidable, con asa, ruedas con freno, nivel ajustable para el contenedor gastronorm 1/1-200		2.470,-
H1076	Estantería mural para 3 cuchillas/rejillas		86,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Herramientas de corte		
H63082	Rebanadora, 1 cuchilla, 0,5 mm		979,-
H63081	Rebanadora, 1 cuchilla, 1 mm		979,-
H63023	Rebanadora, 1 cuchilla, 1,5 mm		979,-
H63026	Rebanadora, 1 cuchilla, 2 mm		979,-
H63045	Rebanadora, 1 cuchilla, 3 mm		979,-
H63056	Rebanadora, 1 cuchilla, 4 mm		979,-
H63046	Rebanadora, 1 cuchilla, 6 mm		979,-
H63033	Rebanadora, 1 cuchilla, 10 mm		979,-
H62320	Rebanadora fina, 1 cuchilla, 14 mm		1.765,-
H62322	Rebanadora fina, 1 cuchilla, 20 mm		1.765,-
H63074	Rebanadora ondulada, 2 cuchillas, 4 mm		979,-
H63212	Cuchilla para juliana, 2 x 2 mm		979,-
H63348	Cuchilla para juliana, 2 x 6 mm		979,-
H63061	Cuchilla para juliana, 4 x 4 mm		979,-
H63065	Cuchilla para juliana, 6 x 6 mm		979,-
H63080	Cuchilla para juliana, 10 x 10 mm		979,-
H62630	Raspador / laminador, 1,5 mm		979,-
H62631	Raspador / laminador, 2 mm		979,-
H62632	Raspador / laminador, 3 mm		979,-
H62633	Raspador / laminador, 4,5 mm		979,-
H62634	Raspador / laminador, 6 mm		979,-
H62635	Raspador / laminador, 8 mm		979,-
H62637	Raspador fino		979,-
H62638	Raspador extrafino		979,-
H65021	Rebanadora HC (gran capacidad), 2 cuchillas, carga elevada, 15 mm		1.538,-
H65024	Rebanadora HC (gran capacidad), 2 cuchillas, carga elevada, 20 mm		1.538,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
H37177	Rejilla para dados, cuchillas de 0,7 mm, 6 x 6 mm, uso con rebanadora de 3-6 mm		1.798,-
H37178	Rejilla para dados, cuchillas de 0,7 mm, 8 x 8 mm, uso con rebanadora de 3-8 mm o con rebanadora blanda de 8 mm		1.798,-
H37179	Rejilla para dados, cuchillas de 0,7 mm, 10 x 10 mm, uso con rebanadora de 3-10 mm o con rebanadora blanda de 8-10 mm		1.798,-
H37180	Rejilla para dados, cuchillas de 0,7 mm, 12 x 12 mm, uso con rebanadora de 3-10 mm o con rebanadora blanda de 8-10 mm		1.798,-
H37182	Rejilla para dados, cuchillas de 0,7 mm, 15 x 15 mm, uso con rebanadora de 3-10 mm o con rebanadora blanda de 8-10 mm		1.798,-
H37184	Rejilla para dados, cuchillas de 0,7 mm, 20 x 20 mm, uso con rebanadora de 3-10 mm o con rebanadora blanda de 8-10 mm		1.798,-
H37186	Rejilla para dados, cuchillas de 0,7 mm, 25 x 25 mm, uso con rebanadora de 3-10 mm o con rebanadora blanda de 8-10 mm		1.798,-
H37183	Rejilla para dados, baja, cuchillas de 0,7 mm, 15 x 15 mm para uso con rebanadora estándar de 15 mm H62255 o con rebanadora fina de 14 mm H62320 o con rebanadora blanda de 12-15 mm		1.798,-
H37185	Rejilla para dados, baja, cuchillas de 0,7 mm, 20 x 20 mm para uso con rebanadora estándar de 15-20 mm o con rebanadora fina de 14-20 mm o con rebanadora blanda de 12-15 mm		1.798,-
H37187	Rejilla para dados, baja, cuchillas de 0,7 mm, 25 x 25 mm para uso con rebanadora estándar de 15-20 mm o con rebanadora fina de 14-20 mm o con rebanadora blanda de 12-15 mm		1.798,-
H37176	Rejilla para patatas chips, 10 mm para uso con la rebanadora de 10 mm H63033		1.765,-



Base de la máquina con Tolva de alimentación



Base de la máquina con alimentación manual por empuje archivo adjunto

accesorio de empuje manual



+



cilindro de alimentación



Tolva de alimentación completa



MODELO BÁSICO



- **Cortadora batidora vertical**
- Capacidad: **6 litros**
- Cantidad de procesamiento de líquido: 4,3 litros
- Velocidad única de 1.500 rpm
- Recipiente hermético de acero inoxidable
- Polisulfuro
- Puede ver a través de la tapa con el rascador integrado en el recipiente
- Cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable en el cubo metálico
- Función de pulsación

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
VCB61	Cortadora batidora vertical VCB61 230/50/1, 1,1 kW	8.945,-

MODELO BÁSICO



- **Cortadora batidora vertical**
- Capacidad: **6 litros**
- Cantidad de procesamiento de líquido: 4,3 litros
- 2 velocidades 1.500 - 3.000 rpm
- Recipiente hermético de acero inoxidable
- Polisulfuro
- Puede ver a través de la tapa con el rascador integrado en el recipiente
- Cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable en el cubo metálico
- Función de pulsación

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
VCB62	Cortadora batidora vertical VCB62 400/50/3, 1,5 kW	8.340,-

MODELO BÁSICO



- **Cortadora combinada**
- Capacidad: **3 litros**
- 4 velocidades 500 / 800 / 1.450 y 2.650 rpm
- Accesorio intercambiable para preparación de vegetales en rebanadas, tiras, raspado y julianas
- Recipiente de acero inoxidable para batir y mezclar con cuchillas de acero inoxidable
- Base del motor de aluminio
- **Nota: las herramientas de corte no están incluidas. Deben pedirse por separado.**

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
CC34-10	Cortadora combinada CC34 230/50/1, 1 kW Nota: las herramientas de corte no están incluidas.	5.455,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
H1076	Estantería mural para 3 cuchillas/rejillas	86,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Herramientas de corte		
H85001	Rebanadora, 1 cuchilla, 1 mm		218,-
H85002	Rebanadora, 1 cuchilla, 2 mm		218,-
H85004	Rebanadora, 1 cuchilla, 4 mm		218,-
H85006	Rebanadora, 1 cuchilla, 6 mm		218,-
H63104	Rebanadora, 1 cuchilla, 10 mm		533,-
H85057	Cuchilla para juliana, 2 x 2 mm		250,-
H85050	Cuchilla para juliana, 4 x 4 mm		250,-
H83292	Rejilla para dados, 10 x 10 mm para uso con rebanadoras de 3 - 10 mm o rebanadoras blandas de 8-10 mm		652,-
H85044	Raspador / laminador, 2 mm		218,-
H85040	Raspador / laminador, 4 mm		218,-
H85045	Raspador / laminador, 6 mm		218,-
H84082	Herramientas de corte, pack de 4 unidades incluye rebanadora de 2 mm (H85002), rebanadora de 4 mm (H85004), raspador/laminador de 2 mm (H85044), accesorio para juliana de 2 x 2 mm (H85057)		783,-

MODELO BÁSICO



- **Procesador de alimentos**
 - Capacidad: **4 litros**
 - Velocidad única de 1.725 rpm
 - Recipiente de acero inoxidable
- Puede ver a través de la tapa con el rascador integrado en el recipiente
 - Cuchilla de 2 hojas de acero inoxidable
 - Espátula y piedra abrasiva

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
FP41-10	Procesador de alimentos FP41 230/50/1, 0,57 kW	5.710,-

LISTA DE ENVASADO

Modelo	Tipo de envase	Peso en kg		Unidades de embalaje en cm		
		neto	bruto	Longitud	Anchura	Altura
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS						
N 50	cartón	22	30	40	73	62
HL 120-40/41STD	cartón	80	89	66	61	97
HL200-40/41STD	cartón	86	93	66	58	94
HL200-51STD	cartón	120	130	89	76	160
HL300-50/60STD	cartón	179	187	89	76	160
HL400-60STD	cartón	183	192	79	91	160
HL600-70	cartón	411	434	124	89	178
HL662-70STD		411	434			
HL800-70STD	cartón	624	668	130	97	198
HL1400-70STD	cartón	662	706	95	135	190
A 200 Bench	pallet e cartón	89	100	56	75	140
A 200 Floor	pallet e cartón	94	107	56	75	101
HSM 10N	pallet e cartón	25,5	30	43	45	64
HSM 20	pallet e cartón	87	97	55	75	101
HSM 30	pallet e cartón	221	246	85	117	157
HSM 40	pallet e cartón	220	244	85	117	157
H600S	pallet e cartón	249	269	85	117	157
H800S	pallet e cartón	260	282	85	117	157
HSL180 / 220	cartón	565	656	138	90	160
PVM302	pallet	100	125	120	80	192
G5R	cartón	20	23	52	52	66
4812	3 cartón	51	64	63	41	58
		12	14	36	40	26
		3	4	58	34	15
4822	3 cartón	54	67	63	41	58
		12	14	36	40	26
		3	4	58	34	15
SL300-B	cartón	29	34.5	71	60	52
SL350-B	cartón	40	47	84	72	76
SL350-G	cartón	42	49	84	72	76
SL300AUTO-B / SL350AUTO-B	cartón	46	54	71	60	62
SL350AUTO-G	cartón	50	57	84	72	76
EDGE12-2	cartón	34	37	85	72	76
6115	cartón	31	34	58	48	69
6430-19	cartón	64	71	64	73	81
6430 CBTSST	cartón	18	23	60	60	98
E6128	cartón	82	93	75	63	116
VPU 100	cartón	16	20	56	40	61
VPU 200 / 250	cartón	18 / 21	22 / 25	56 / 61	41	61 / 73
VPU 350	cartón	33	36	62	41	79
FP 41	cartón	16	19	41	41	60
VCB 61 / 62	cartón	24	28	41	41	60
CC 34	cartón	12	16	41	41	70
HB-4	cartón	6	9	46	30	49



2 Equipos de cocina

Hornos combi CHEF'S COMBI

CHEF'S COMBI 061E/G.....	4
CHEF'S COMBI 101E/G	6
CHEF'S COMBI 201E.....	8
CHEF'S COMBI 062E/G	10
CHEF'S COMBI 102E/G.....	12
CHEF'S COMBI 202E	14
CHEF'S COMBI accesorios y complementos.....	16

PRECIPAN

PRECIPAN HBT 10(H)E.....	24
PRECIPAN HBT 15(H)E.....	26

Cocedor de presión a vapor

Cocedor de presión a vapor 205 GTP	28
Cocedor de presión a vapor 305 GTP	30
Cocedor de presión a vapor 2228 GTP.....	32

Hornos combi

COMBI

Hornos COMBI 061E.....	34
Hornos COMBI 101E	36
Hornos COMBI 102E.....	38
Hornos COMBI 201E/G.....	40
Hornos COMBI 202E/G	42
Horno COMBI 611E	44
Horno COMBI 661E	46

COMBI-mini

Horno COMBI-mini 061.....	48
Horno COMBI-mini 661.....	50

COMBI TOWER

COMBI TOWER HT2061E.....	52
COMBI TOWER HT2101E	54
COMBI TOWER HT3061E.....	56
COMBI TOWER HT3101E	58
Accesorios y complementos.....	60

Serie de parrillas "BCB"

Serie de parrillas "BCB".....	65
Accesorios de la parrilla "BCB".....	66

Equipos de cocina modulares	67
--	----

Tipos de pellets / gas para equipos de cocina modulares	68
--	----

Gama 700

Gama 700 - Placas de cocción de gas.....	69
Gama 700 - Placas de cocción eléctricas.....	70
Gama 700 Range - Placas de cocción de gas de placa sólida.....	71
Gama 700 - Sartenes basculantes.....	72
Gama 700 - Planchas/parrillas eléctricas.....	73
Gama 700 - Planchas y parrillas de gas.....	74
Gama 700 - Freidoras.....	75
Gama 700 - Freidoras de una cuba de 18 litros.....	76
Gama 700 - Equipo opcional	77

Gama 900

Gama 900 - Placas de cocción de gas.....	78
Gama 900 - Placas de cocción eléctricas.....	79
Gama 900 Range - Placas de cocción de gas de placa sólida.....	80
Gama 900 - Placas de cocción de gas combinadas.....	81
Gama 900 - Placas sólidas eléctricas	82
Gama 900 - Marmitas de calor directo.....	83
Gama 900 - Marmitas de calor indirecto	84
Gama 900 - Sartenes basculantes.....	85
Gama 900 - Planchas y parrillas eléctricas.....	86
Gama 900 - Planchas y parrillas de gas.....	87
Gama 900 - Placas de freidoras eléctricas.....	88
Gama 900 - Freidora de una cuba de 25 litros	89
Gama 900 - Cocedor de pasta eléctrico.....	90
Gama 900 - Equipo opcional	91

Cocina, lista de envasado	92
--	----



DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5-6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥50 µS/cm
Carga eléctrica total 400 V	10,5 kW 15,9 A
Carga total gas 230 V	0,5 kW 3 A
Valor de las emisiones de ruido	<70 dB (A)

CONEXIONES

Conexión de agua	2" G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm"
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Evacuación de los productos de combustión	70 mm
Evacuación de los productos de combustión del calderín (gas)	60 mm

MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

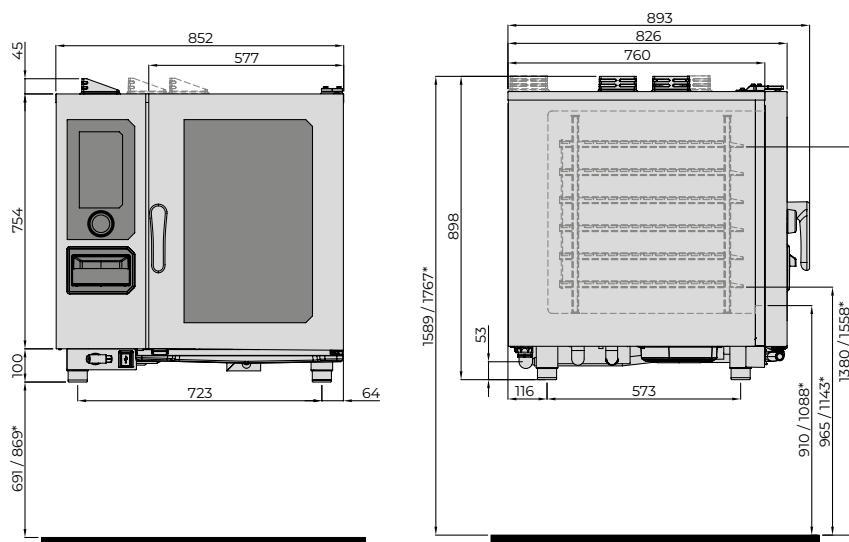
Tipo	Consumo
G31 Propano	1,17 kg/h
G30 Butano	1,18 kg/h
G20 Gas natural	1,59 m³/h
G25 Gas natural	1,85 m³/h

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **GLOBAL OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **CHEF'S GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y CHEF'S GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

*A partir de 11° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



* Dependiendo de la altura de la base HOBART usada como accesorio

MODELO BÁSICO

- CHEF'SCOMBI 6 GN con calentamiento eléctrico o con gas
- 6 x 1/1 GN (espacio entre 2 niveles 83 mm)
- Diferentes modos:
 - Convección: de 30 a 300 °C*
 - Vapor: de 30 a 100 °C
 - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
 - Mixto: de 30 a 300 °C*
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C*
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbina reversible
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable.
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado bastidor (opcional)
- Incluye kit de instalación europeo (con cable de alimentación)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS61G	Horno CHEF'S COMBI, calentamiento por gas	12.700,-
HICS61E	Horno CHEF'S COMBI, con calentamiento eléctrico, calderín	10.670,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable	390,-
OPCG	Sistema automático de recogida de grasa (sistema de bombeo integrado) – debe pedirse junto con el pedido / no es retroinstalable	1.100,-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	101,-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI (100 unidades)	87,-
ACIC6&11HCE	Campana de condensación 61-101 (para horno ELEC aislado o apilado)	5.176,-
ACIC6&11KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 61-101 (kit adicional)	533,-
ACIC6&11KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 61-101 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)	3.055,-
ACIC1GI	Rejilla GN 1/1 de acero inoxidable	46,-
ACIC1PLPP	Bandeja de horno BN 1/1 perforada	78,-
ACIC1PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 1/1	82,-
ACIC61PT	Soporte para 61 Capacidad: 9 x GN 1/1 A x P x A: 788 x 633 x 869 mm	1.415,-
ACIC61KPP	Kit de puerta para soporte 61	441,-
ACIC6&11PTCG	Recogida de grasas 61-101: Soporte para carro de recogida de grasas	2.255,-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615,-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651,-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272,-
ACIC61KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 6 niveles	369,-

* Temperatura máxima alcanzable solo durante un tiempo limitado.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **GLOBAL OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada.
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **CHEF'S GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y CHEF'S GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥50 µS/cm
Carga total eléctrico (Jet)	24,3 kW 36,1 A
Carga total gas (Jet)	0,3 kW 1,3 A
Valor de las emisiones de ruido	<70 dB (A)

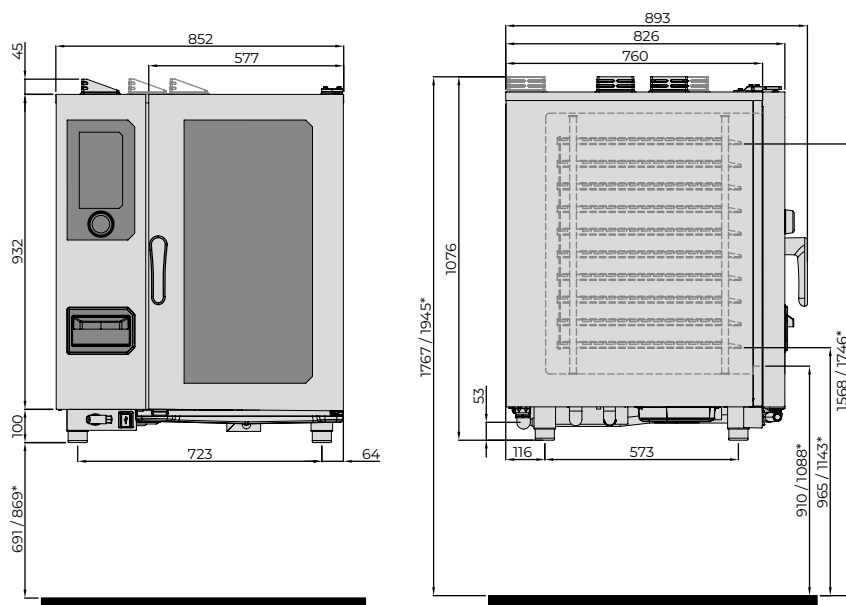
CONEXIONES

Conexión de agua	2" G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm"
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Evacuación de los productos de combustión	70 mm
Evacuación de los productos de combustión del calderín (gas)	60 mm

MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,79 kg/h
G30 Butano	1,81 kg/h
G20 Gas natural	2,43 m²/h
G25 Gas natural	2,76 m²/h

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



* Dependiendo de la altura de la base HOBART usada como accesorio

MODELO BÁSICO

- CHEF'S COMBI 10 GN con calentamiento eléctrico o con gas
- 10 x 1/1 GN (espacio entre 2 niveles 67 mm)
- Diferentes modos:
 - Convección: de 30 a 300 °C*
 - Vapor: de 30 a 100 °C
 - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
 - Mixto: de 30 a 300 °C*
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C*
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbina reversible
- Sonda de temperatura central con tres puntos de medición.
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado estructura base / estructura suspendida (opcional)
- Incluye kit de instalación europeo (con cable de alimentación)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS101G	Horno CHEF'S COMBI, calentamiento por gas	17.410,-
HICS101E	Horno CHEF'S COMBI, con calentamiento eléctrico, calderín	14.950,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable	390,-
OPCG	Sistema automático de recogida de grasa (sistema de bombeo integrado) – debe pedirse junto con el pedido / no es retroinstalable	1.100,-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	101,-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI (100 unidades)	87,-
ACIC6&11HCE	Campana de condensación 61-101 (para horno ELEC aislado o apilado)	5.176,-
ACIC6&11KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 61-101 (kit adicional)	533,-
ACIC6&11KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 61-101 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)	3.055,-
ACIC1GI	Rejilla GN 1/1 de acero inoxidable	46,-
ACIC1PLPP	Bandeja de horno BN 1/1 perforada	78,-
ACIC1PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 1/1	82,-
ACIC101PT	Soporte para 101 Capacidad: 6 x GN 1/1 A x P x A: 788 x 633 x 691 mm	1.415,-
ACIC101KPP	Kit de puerta para soporte 101	441,-
ACIC6&11PTCG	Recogida de grasas 61-101: Soporte para carro de recogida de grasas	2.255,-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615,-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651,-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272,-
ACIC101KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 6 y 10 niveles	441,-

* Temperatura máxima alcanzable solo durante un tiempo limitado.



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **GLOBAL OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada.
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **CHEF'S GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y CHEF'S GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

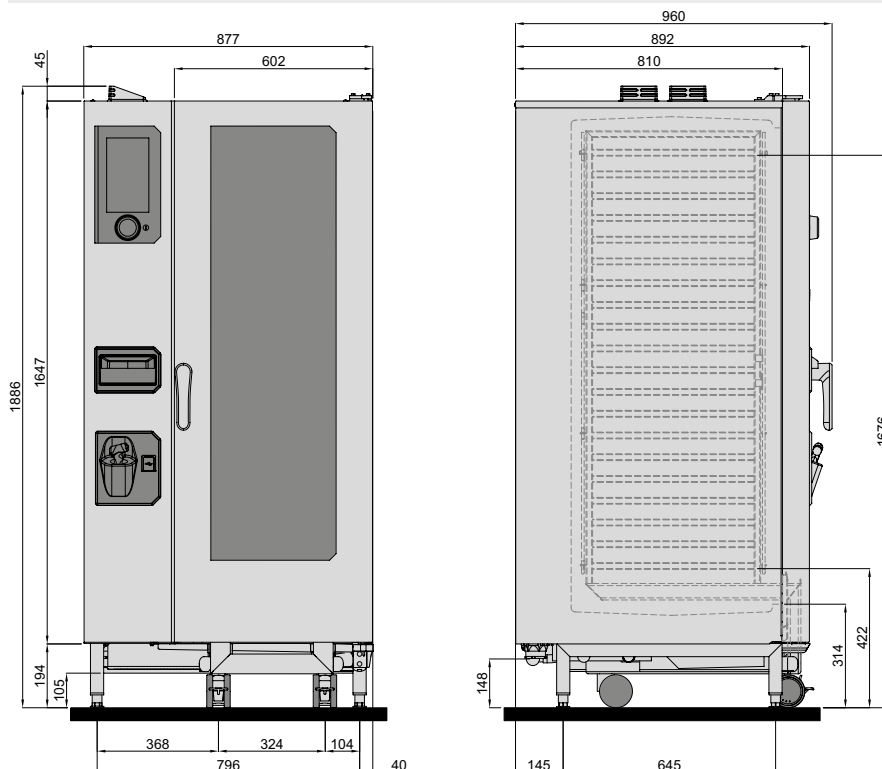
DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥ 50 µS/cm
Carga total	36,7 kW 55,5 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

CONEXIONES

Conexión de agua	2x G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



*A partir de 11° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

MODELO BÁSICO

- CHEF'S COMBI 20 GN con calentamiento eléctrico
- 20 x 1/1 GN (espacio entre 2 niveles 66 mm)
- Diferentes modos:
 - Convección: de 30 a 300 °C*
 - Vapor: de 30 a 100 °C
 - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
 - Mixto: de 30 a 300 °C*
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C*
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbine reversible
- Sonda de temperatura central con tres puntos de medición.
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado carro portamallas de seguridad (opcional)
- Incluye kit de instalación europeo (sin cable de alimentación)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS201E	Horno CHEF'S COMBI, con calentamiento eléctrico, con carro GN 20 x 1/1 GN	25.390,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC20CG	Sistema automático de recogida de grasa (sistema de bombeo integrado) – debe pedirse junto con el pedido / no es retroinstalable	2.000,-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	101,-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI (100 unidades)	87,-
ACICKASPT	Kit de anclaje al suelo para soportes	31,-
ACIC201HCE	Campana de condensación 201	6.221,-
ACIC201KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 201 (kit adicional)	624,-
ACIC201KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 201 (kit adicional sobre la campana de condensación)	4.434,-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615,-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651,-
ACIC201CG66	Carro estándar para bandejas GN 20 x 1/1 (espaciado de rieles 67 mm)	2.454,-
ACIC201CG63SU	Carro de seguridad para bandejas GN 20 x 1/1 (espaciado de rieles 63 mm)	3.681,-
ACIC20KSPC	Bastidor de carro – mango	25,-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272,-

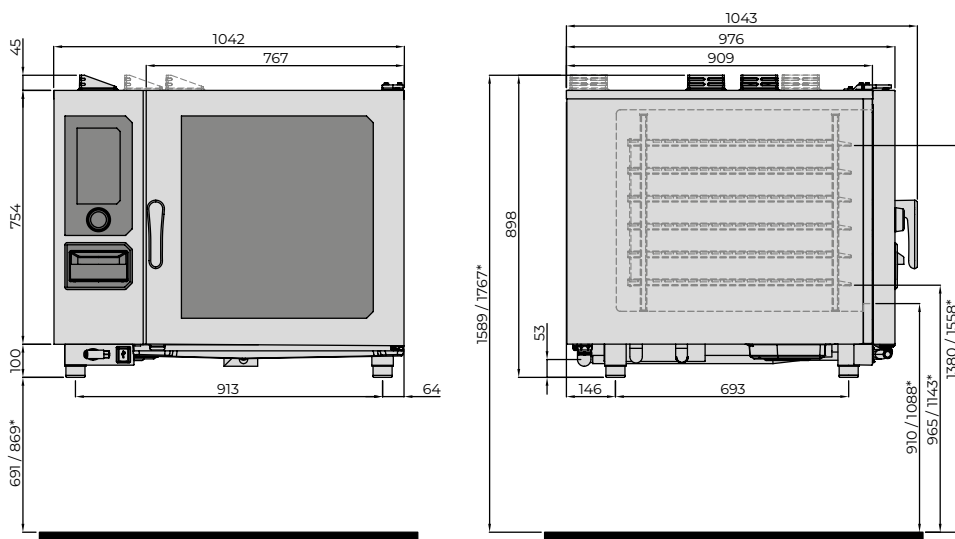
* Temperatura máxima alcanzable solo durante un tiempo limitado.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **GLOBAL OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada.
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **CHEF'S GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y CHEF'S GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

*A partir de 11° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



* Dependiendo de la altura de la base HOBART usada como accesorio



DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥50 µS/cm
Carga total eléctrico (Jet)	15,3 kW 23 A
Carga total gas (Jet)	0,3 kW 1,3 A
Valor de las emisiones de ruido	<70 dB (A)

CONEXIONES

Conexión de agua	2" G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm"
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Evacuación de los productos de combustión	70 mm
Evacuación de los productos de combustión del calderín (gas)	60 mm

MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,79 kg/h
G30 Butano	1,81 kg/h
G20 Gas natural	2,43 m²/h
G25 Gas natural	2,76 m²/h

MODELO BÁSICO

- CHEF'S COMBI 6 GN con calentamiento eléctrico o con gas
- 6 x 2/1 GN (espacio entre 2 niveles 83 mm)
- Diferentes modos:
 - Convección: de 30 a 300 °C*
 - Vapor: de 30 a 100 °C
 - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
 - Mixto: de 30 a 300 °C*
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C*
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbina reversible
- Sonda de temperatura central con tres puntos de medición.
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado bastidor (opcional)
- Incluye kit de instalación europeo (con cable de alimentación)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS62G	Horno CHEF'S COMBI, calentamiento por gas	18.920,-
HICS62E	Horno CHEF'S COMBI, con calentamiento eléctrico, calderín	16.300,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable	390,-
OPCG	Sistema automático de recogida de grasa (sistema de bombeo integrado) – debe pedirse junto con el pedido / no es retroinstalable	1.100,-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	101,-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI (100 unidades)	87,-
ACIC6&12HCE	Campana de condensación 62-102 (para horno ELEC aislado o apilado)	6.406,-
ACIC6&12KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 62-102 (kit adicional)	574,-
ACIC6&12KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 62-102 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)	3.772,-
ACIC2GI	Rejilla GN 2/1 de acero inoxidable	82,-
ACIC2PLPP	Bandeja de horno BN 2/1 perforada	110,-
ACIC2PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 2/1	180,-
ACIC62PT	Soporte para 62, Capacidad: 9 x GN 2/1, A x P x A: 978 x 753 x 869 mm	1.599,-
ACIC62KPP	Kit de puerta para soporte 62	472,-
ACIC6&12CRB	Soporte móvil para banquetes/ruedecillas insertables 62 102 (Incluye piezas de fijación para el soporte)	267,-
ACIC6&12PTCG	Recogida de grasas 62-102: Soporte para carro de recogida de grasas	2.409,-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615,-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651,-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272,-
ACIC101KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 6 y 10 niveles	441,-

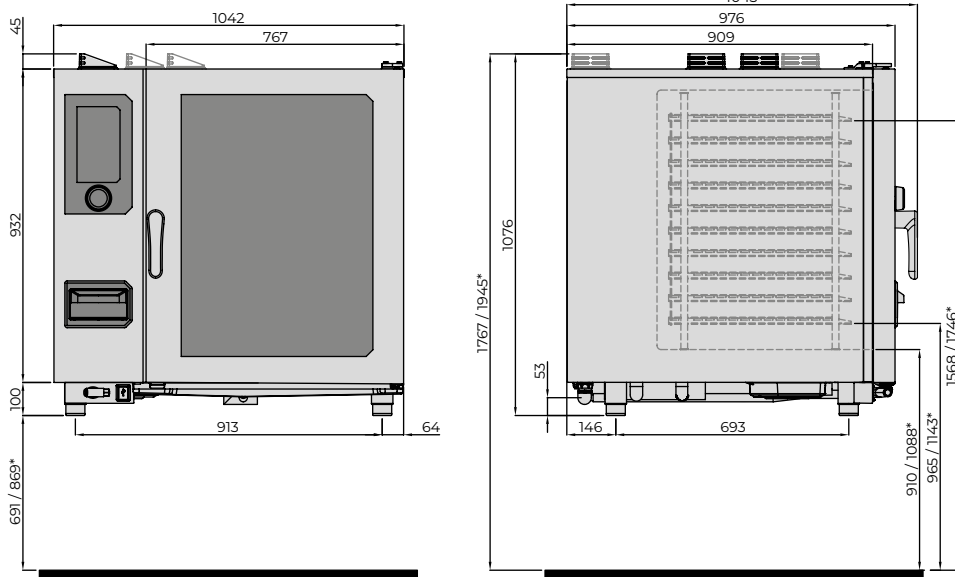
* Temperatura máxima alcanzable solo durante un tiempo limitado.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **GLOBAL OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada.
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **CHEF'S GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y CHEF'S GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

*A partir de 11° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



* Dependiendo de la altura de la base HOBART usada como accesorio



DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥50 µS/cm
Carga total eléctrico (Jet)	24,3 kW 36,1 A
Carga total gas (Jet)	0,3 kW 1,3 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

CONEXIONES

Conexión de agua	2" G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm"
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Evacuación de los productos de combustión	70 mm
Evacuación de los productos de combustión del calderín (gas)	60 mm

MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,79 kg/h
G30 Butano	1,81 kg/h
G20 Gas natural	2,43 m²/h
G25 Gas natural	2,76 m²/h

MODELO BÁSICO

- CHEF'S COMBI 10 GN con calentamiento eléctrico o con gas
- 10 x 2/1 GN (espacio entre 2 niveles 67 mm)
- Diferentes modos:
 - Convección: de 30 a 300 °C*
 - Vapor: de 30 a 100 °C
 - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
 - Mixto: de 30 a 300 °C*
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C*
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbina reversible
- Sonda de temperatura central con tres puntos de medición.
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado estructura base / estructura suspendida (opcional)
- Incluye kit de instalación europeo (sin cable de alimentación)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS102G	Horno CHEF'S COMBI, calentamiento por gas	25.160,-
HICS102E	Horno CHEF'S COMBI, con calentamiento eléctrico, calderín	21.700,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable	390,-
OPCG	Sistema automático de recogida de grasa (sistema de bombeo integrado) – debe pedirse junto con el pedido / no es retroinstalable	1.100,-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	101,-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI (100 unidades)	87,-
ACIC6&12HCE	Campana de condensación 62-102 (para horno ELEC aislado o apilado)	6.406,-
ACIC6&12KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 62-102 (kit adicional)	574,-
ACIC6&12KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 62-102 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)	3.772,-
ACIC2GI	Rejilla GN 2/1 de acero inoxidable	82,-
ACIC2PLPP	Bandeja de horno BN 2/1 perforada	110,-
ACIC2PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 2/1	180,-
ACIC102PT	Soporte para 102, Capacidad: 6 x GN 2/1, A x P x A: 978 x 753 x 691 mm	1.599,-
ACIC102KPP	Kit de puerta para soporte 102	472,-
ACIC102CG65	10 x 2/1 estantes móviles GN	1.333,-
ACIC6&12CRB	Soporte móvil para banquetes/ruedecillas insertables 62 102 (Incluye piezas de fijación para el soporte)	267,-
ACIC6&12PTCG	Recogida de grasas 62-102: Soporte para carro de recogida de grasas	2.409,-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615,-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651,-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272,-

* Temperatura máxima alcanzable solo durante un tiempo limitado.



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **GLOBAL OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada.
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **CHEF'S GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y CHEF'S GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

DATOS TÉCNICOS

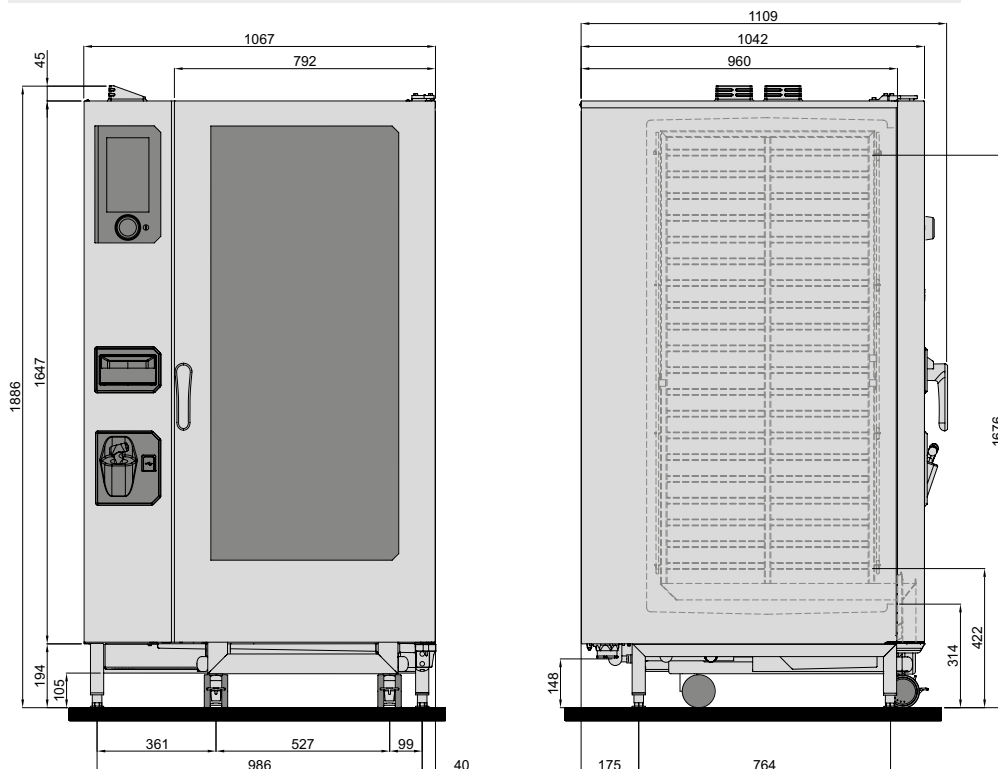
Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥ 50 µS/cm
Carga total	65,7 kW 100,5 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

CONEXIONES

Conexión de agua	2x G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm

*A partir de 11° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO






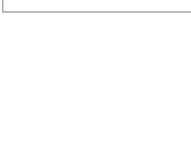


- CHEF'S COMBI 20 GN con calentamiento eléctrico
- 20 x 2/1 GN (espacio entre 2 niveles 66 mm)
- Diferentes modos:
 - Convección: de 30 a 300 °C*
 - Vapor: de 30 a 100 °C
 - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
 - Mixto: de 30 a 300 °C*
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C*
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbina reversible
- Sonda de temperatura central con tres puntos de medición.
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado carro portamallas de seguridad (opcional)
- Incluye kit de instalación europeo (sin cable de alimentación)











N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS202E	Horno CHEF'S COMBI, con calentamiento eléctrico, con carro GN 20 x 2/1 GN	36.400,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC20CG	Sistema automático de recogida de grasa (sistema de bombeo integrado) – debe pedirse junto con el pedido / no es retroinstalable	2.000,-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	101,-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI (100 unidades)	87,-
ACICKASPT	Kit de anclaje al suelo para soportes	31,-
ACIC202HCE	Campana de condensación 202	8.127,-
ACIC202KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 202 (kit adicional)	672,-
ACIC202KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 202 (kit adicional sobre la campana de condensación)	5.236,-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615,-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651,-
ACIC202CG66	Carro estándar para bandejas GN 20 x 2/1 (espaciado de rieles 67 mm)	3.092,-
ACIC202CG63SU	Carro de seguridad para bandejas GN 20 x 2/1 (espaciado de rieles 63 mm)	5.256,-
ACIC20KSPC	Bastidor de carro – mango	25,-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272,-

* Temperatura máxima alcanzable solo durante un tiempo limitado.

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	PRODUCTOS DE LIMPIEZA		
	<i>Pestañas de limpieza de gran eficacia para garantizar un alto nivel de higiene y rentabilidad</i>		
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)		101,-
	<i>Pastilla de detergente. Los agentes activos protegen activamente contra los depósitos de cal en la zona de cocción y el generador de vapor.</i>		
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI (100 unidades)		87,-
	HORNOS APILADOS - KIT COMBI TWIN		
	<i>Kit para instalar dos sistemas de cocción uno encima del otro para aumentar fácilmente la productividad y optimizar el espacio</i>		
ACIC1KSE	Además del horno superior «para apilar», el kit de apilado 61E-61E y 61E-101E incluye: una parte superior reforzada específica para el horno inferior, una chimenea para atravesar el horno superior, un desagüe para atravesar el horno inferior. Incluye carcasa / panel frontal.		800,-
ACIC2KSE	In addition to the upper oven 'to be stacked', the 62E-62E and 62E-101E stacking kit includes: a specific reinforced top for the lower oven, a chimney to pass through the upper oven, a drain to pass through the lower oven. Incluye carcasa / panel frontal.		861,-
ACIC1KSG	Junto con el horno superior para «apilar», el kit de apilado 61G-61G y 61G-101G incluye: una parte superior reforzada específica para el horno inferior (+50 mm de altura) con conductos de gas y derivación de vapor incorporados, y evacuación a través del horno inferior.		1.281,-
ACIC2KSG	Junto con el horno superior para «apilar», el kit de apilado 62G-62G y 62G-102G incluye: una parte superior reforzada específica para el horno inferior (+50 mm de altura) con conductos de gas y derivación de vapor incorporados, y evacuación a través del horno inferior.		1.548,-
	Soporte para Combi apilado		
ACIC1PTIS	Soporte de 150 mm para hornos apilados 61-101 (recomendados)		605,-
ACIC2PTIS	Soporte de 150 mm para hornos apilados 62-102 (recomendados)		697,-








N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
ACIC1PT2S	Soporte de 250 mm para hornos apilados 61-101 (conexión de drenaje más fácil)		636,-
ACIC2PT2S	250mm support for stacked ovens 62-102 (easier drain connection)		697,-
	Kit móvil para hornos apilable con ruedas de altura ajustable		
ACIC1PMS	Soporte de 150 mm para hornos apilados 61-101		912,-
ACIC2PMS	Soporte de 150 mm para hornos apilados 62-102		1.035,-
ACIC1PMSSU	Soporte de ruedas mini de 80 mm para hornos apilados 61-101 (para uso seguro, hace falta 1,6 m para los niveles de apilado 6/10)		595,-
ACIC2PMSSU	Soporte de ruedas mini de 80 mm para hornos apilados 62-102 (para uso seguro, hace falta 1,6 m para los niveles de apilado 6/10)		677,-
	Kit y base de anclaje		
ACICKASPT	Kit de anclaje al suelo para soportes		31,-
ACIC1KPLINT	Carcasa / panel frontal para vaporizador GN 1/1 sobre mesa de acero inoxidable, con extensiones antideslizantes (patas + extensiones = H126 mm)		472,-
ACIC2KPLINT	Carcasa / panel frontal para vaporizador GN 2/1 sobre mesa de acero inoxidable, con extensiones antideslizantes (patas + extensiones = H126 mm)		492,-
	Kit de adaptador		
ACIC1KAPTNC	Kit de adaptador para CHEF'S COMBIs 1/1 GN – compatible con soportes base de terceros		a petición
ACIC2KAPTNC	Kit de adaptador para CHEF'S COMBIs 2/1 GN – compatible con soportes base de terceros		a petición
ACIC1KAPTAG	Kit de adaptador para CHEF'S COMBIs 1/1 GN – compatible con soportes base COMBI & COMBI PLUS		a petición
ACIC2KAPTAG	Kit de adaptador para CHEF'S COMBIs 2/1 GN – compatible con soportes base COMBI & COMBI PLUS		a petición







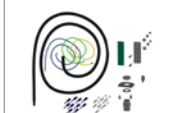
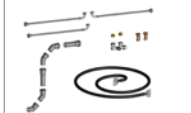
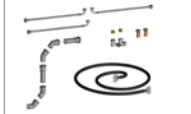

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	ACCESORIOS DE COCINA		
ACIC1G8P	Rejilla especial para 8 pollos GN 1/1		180,-
ACIC1GI	Rejilla GN 1/1 de acero inoxidable		46,-
ACIC2GI	Rejilla GN 2/1 de acero inoxidable		82,-
ACIC1GTP	Rejilla especial para churrasco GN 1/1		250,-
ACIC1PAFD	Cesta de freidura revestida DURAPEK GN 1/1		128,-
ACIC1PL8O	Bandeja huevera para 8 huevos GN 1/1		120,-
ACIC1PLG40	Plato de granito esmaltado, fondo 40 GN 1/1		133,-
ACIC1PLG60	Plato de granito esmaltado, fondo 60 GN 1/1		154,-
ACIC1PLGP	Bandeja de horno y parrilla GN 1/1		185,-
ACIC1PLGPD	Sartén de parrilla y pizza revestida DURAQUARZ patrón cruzado GN 1/1		210,-
ACIC1PLPP	Bandeja de horno BN 1/1 perforada		78,-
ACIC1PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 1/1		82,-
ACIC1SBGT	Soporte + asadores de parrilla y tandoori GN 1/1		195,-
ACIC2PLG40	Plato de granito esmaltado, fondo 40 GN 2/1		195,-
ACIC2PLG60	Plato de granito esmaltado, fondo 60 GN 2/1		205,-
ACIC2PLPP	Bandeja de horno BN 2/1 perforada		110,-
ACIC2PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 2/1		180,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	CAMPANA DE CONDENSACIÓN		
	<i>Campana de condensación para recoger y evacuar el vapor. Solo para sistemas de cocción eléctrica</i>		
ACIC6&11HCE	Campana de condensación 61-101 (para horno ELEC aislado o apilado)		5.176,-
ACIC6&12HCE	Campana de condensación 62-102 (para horno ELEC aislado o apilado)		6.406,-
	<i>Filtros para campana para evacuar mejor el vapor y el olor</i>		
ACIC6&11KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 61-101 (kit adicional)		533,-
ACIC6&12KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 62-102 (kit adicional)		574,-
ACIC6&11KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 61-101. No usar en combinación con HORNO APILADO – KIT COMBI-TWIN. (Kit adicional en lo alto de la capota de condensación)		3.055,-
ACIC6&12KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 62-102. No usar en combinación con HORNO APILADO – KIT COMBI-TWIN. (Kit adicional en lo alto de la capota de condensación)		3.772,-
	Conexión de la campana		
ACICKCGHC	Tubería de conexión diám 200 mm × 3 m para la campana de condensación		338,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	SOPORTE		
	Bastidor inferior con parte superior cerrada, panel trasero abierto		
ACIC61PT	Soporte para 61 Capacidad: 9 x GN 1/1 A x P x A: 788 x 633 x 869 mm		1.415,-
ACIC101PT	Soporte para 101 Capacidad: 6 x GN 1/1 A x P x A: 788 x 633 x 691 mm		1.415,-
ACIC62PT	Soporte para 62 Capacidad: 9 x GN 2/1 A x P x A: 978 x 753 x 869 mm		1.599,-
ACIC102PT	Soporte para 102 Capacidad: 6 x GN 2/1 A x P x A: 978 x 753 x 691 mm		1.599,-
	Kit de puerta basculante para cerrar el soporte		
ACIC61KPP	Kit de puerta para soporte 61		441,-
ACIC101KPP	Kit de puerta para soporte 101		441,-
ACIC62KPP	Kit de puerta para soporte 62		472,-
ACIC102KPP	Kit de puerta para soporte 102		472,-
	Ruedines giratorios de acero inoxidable para soporte		
ACIC6&11KMPT	Kit móvil para estands 61 y 101		513,-
ACIC6&12KMPT	Kit móvil para estands 62 y 102		554,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Base para recoger la grasa de cocción		
ACIC6&11PTCG	Recogida de grasas 61-101: Rebaje para carro de recogida de grasa de cocina		2.255,-
ACIC6&12PTCG	Fat collection 62-102: Rebaje para carro de recogida de grasa de cocina		2.409,-
	Carro de transporte para grasa		
ACICCCG	Recogida de grasas: carro para dos tambores		595,-
	Accesorios para gestionar la recogida de la grasa de cocción		
ACIC61KRBPT	Recogida de grasas: kit de extensión del contenedor para el soporte 61		430,-
ACIC62KRBPT	Recogida de grasas: kit de extensión del contenedor para el soporte 62		430,-
ACICB10	Recogida de grasas: bandeja para goteo de 10 l		46,-
ACICB20	Recogida de grasas: bandeja para goteo de 20 l		67,-
ACIC6&11KCG	Recogida de grasas: kit manual 1/1		530,-
	Baldas estándar		
ACIC61KE6SU	Ruedecillas "uso seguro" de 1,6 mm para 61, paso 63 mm.		405,-
ACIC62KE6SU	Ruedecillas "uso seguro" de 1,6 mm para 62, paso 63 mm.		523,-
ACIC61KEEU	Kit Euronorm para 61		405,-
ACIC101KEEU	Kit Euronorm para 101		492,-
ACIC61KE8	Bastidor colgante para 61 / 8 bandejas (distancia entre guías 62 mm)		502,-
ACIC62KE8	Bastidor colgante para 62 / 8 bandejas (distancia entre guías 62 mm)		523,-
ACIC101KE8	'Producto alto', 8 niveles de baldas deslizantes para 101, paso 83 mm		492,-
ACIC102KE8	'Producto alto', 8 niveles de baldas deslizantes para 102, paso 83 mm		600,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Sistema de banquetes		
ACIC6&11CRB	Riel de entrada para carro móvil / Banquetes para 6 o 10 x GN 1/1 (Incluye piezas de acoplamiento para el soporte)		236,-
ACIC6&12CRB	Riel de entrada para carro móvil / Banquetes para 6 o 10 x GN 2/1 (Incluye piezas de acoplamiento para el soporte)		267,-
ACIC61CG82	Carro móvil 6 x 1/1 GN Carro móvil diseñado para contener recipientes GN para unidades de sobremesa		784,-
ACIC62CG82	Carro móvil 6 x 2/1 GN Carro móvil diseñado para contener recipientes GN para unidades de sobremesa.		1.092,-
ACIC101CG65	Carro móvil 10 x 1/1 GN Carro móvil diseñado para contener recipientes GN para unidades de sobremesa.		1.020,-
ACIC102CG65	Carro móvil 10 x 2/1 GN Carro móvil diseñado para contener recipientes GN para unidades de sobremesa.		1.333,-
ACIC61TCB	Mesa de banquetes para carros móviles 6 x 1/1 GN		1.422,-
ACIC62TCB	Mesa de banquetes para carros móviles 6 x 2/1 GN		1.387,-
ACIC101TCB	Mesa de banquetes para carros móviles 10 x 1/1 GN		1.422,-
ACIC102TCB	Mesa de banquetes para carros móviles 10 x 2/1 GN		1.387,-
	Accesorios especiales		
ACICSMOK	Ahumador		923,-
	Muestras del centro		
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm		615,-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm		651,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Seguridad		
ACIC6&1KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta		67,-
	Kits de instalación y accesorios		
ACIC6&1KR26	Extensión antideslizante (26 mm) para hornos de sobremesa de acero inoxidable. También recomendada para hornos apilados sin kit de base.		15,-
	Condensador de vapor. Transporta vapor o humos a través del tubo de escape		
ACIC1KDV	Deflector de vapor 1/1 - plástico		103,-
ACIC2KDV	Deflector de vapor 2/1 - plástico		123,-
	Kit de conexión para la correcta instalación		
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable		390,-
OPCG	Sistema automático de recogida de grasa (sistema de bombeo integrado) – debe pedirse junto con el pedido / no se puede instalar posteriormente		1.100,-
ACIC6&2KI	Kit de optimización energética Connex		272,-
ACICKEN	Kit de optimización energética Connex		151,-
ACIC61KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 6 niveles		369,-
ACIC101KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 10 niveles		441,-
ACICKWIFI	Kit di connettività WIFI Combi		97,-

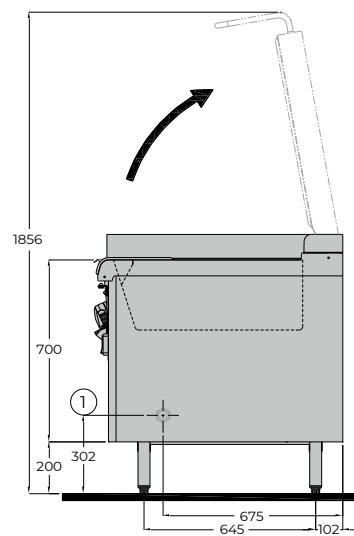
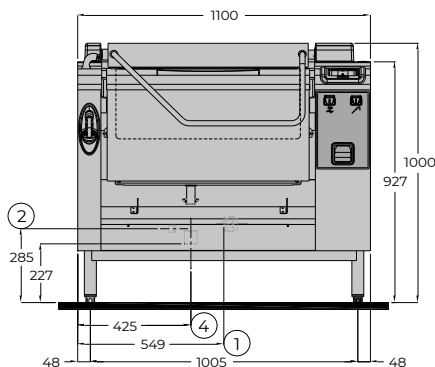
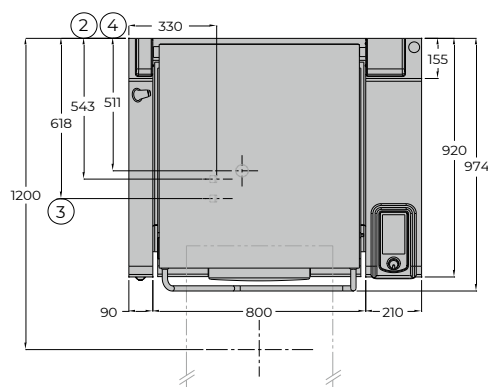
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **3 modos de funcionamiento:** sartén, marmita, freidora
- **Base de la cacerola de alto rendimiento:** calentamiento extremadamente rápido y distribución de calor muy uniforme en 1-2 zonas de cocción
- **Pistola rociadora integrada** con retorno automático
- **Función basculante eléctrica** para un fácil vertido y limpieza
- **Función de cocción a presión (opcional):** tiempos de cocción reducidos, mayor eficiencia
- **Sistema de elevación y descenso de la cesta (opcional)**

DATOS TÉCNICOS

Altura	1.000 mm
Anchura	1.100 mm
Profundidad	974 mm
Tensión nominal	400 / 50 / 3N
Carga total	
HEBPT0E	22,2 kW 3 x 40 A
HEBPT0HE	28,2 kW 3 x 50 A
Volumen de llenado útil	105 l
Peso (bruto/neto)	248 / 226 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



CONEXIONES

(1) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3N
(2) Conexión de agua fría	G 3/4"
(3) Conexión de agua caliente	G 3/4"
(4) Conexión de drenaje	G 1 1/2"

MODELO BÁSICO

- Marmita multifunción de 100 l de capacidad
- Base de 15 mm de grosor resistente a los arañazos, con una gruesa capa de aislamiento
 - Pistola rociadora integrada con retorno automático
 - Sistema de funcionamiento intuitivo y fácil de entender
 - 3 modos de funcionamiento: manual, automático, servicio
 - Cambio rápido de temperatura (en zonas)
 - Toma de 230 voltios para enchufar una batidora u otros dispositivos pequeños
- Interfaz USB
 - Puerto para sensor de temperatura del núcleo
 - Grado de protección IP25
 - Desagüe directo en la marmita con conexión directa al desagüe
 - Mecanismo basculante eléctrico (90 grados completos)
 - Suministro automático de agua (fría/caliente) y llenado rápido: 100 l en 8 min
 - Sumidero circular que permite evacuar el 90 % del agua de limpieza de forma controlada y sin riesgo de desbordamiento

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HBPT10E	Precipan 100 l 22,2 kW	19.990,-
HBPT10HE	Precipan 100 l High power 28,2 kW	19.990,-

ACCESORIOS

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPBPCP	Tapa a presión*	3.690,-
OPBPRP	Elevación y descenso automático de cestas*	1.015,-
ACBP11PM2	Base sobre ruedas (100 litro)	1.230,-
ACBP11PTSM	Soporte para instalación en zócalo	a petición
ACBPPA11	Cesta universal	287,-
ACBPCL11	Rejilla base GN 1/1	97,-
ACBP10KT	Tamiz de retención (100 l)	338,-
ACSC	Sensor de temperatura del núcleo extraíble	681,-
ACSCF	Sensor sous-vide de 1 punto	681,-
ACBPKIFR	Kit de instalación (sin cable de alimentación)	226,-
ACBP10HA	Panel trasero (100 l)	415,-
ACBPPO	Espátula	67,-
ACBP10KHC	Cubierta de crisol / protección térmica (100 l)	246,-

¡No se puede adaptar, solo está disponible al pedir una máquina nueva!
La lista de precios se basa en los Términos y Condiciones Generales de HOBART GmbH.

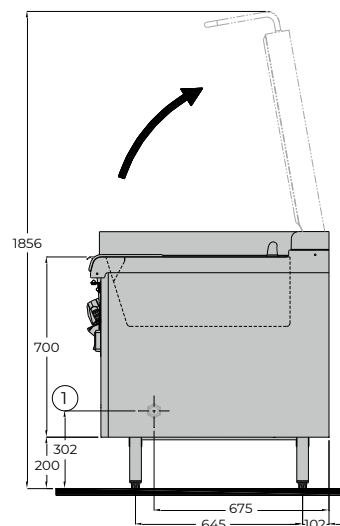
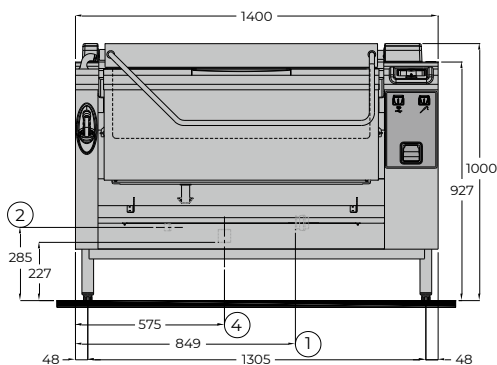
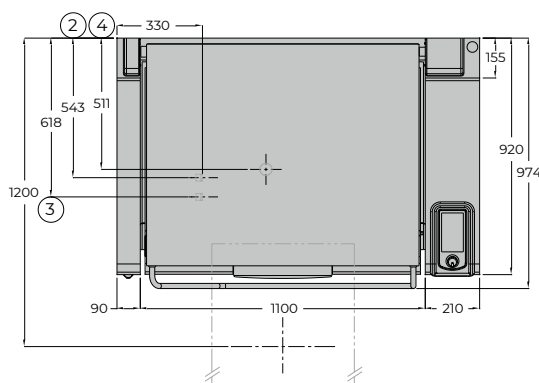
VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **3 modos de funcionamiento:** sartén, marmita, freidora
- **Base de la cacerola de alto rendimiento:** calentamiento extremadamente rápido y distribución de calor muy uniforme en **1-3** zonas de cocción
- **Pistola rociadora integrada** con retorno automático
- Función basculante eléctrica para un fácil vertido y limpieza
- **Función de cocción a presión (opcional):** tiempos de cocción reducidos, mayor eficiencia
- **Sistema de elevación y descenso de la cesta (opcional)**

DATOS TÉCNICOS

Altura	1.000 mm
Anchura	1.400 mm
Profundidad	974 mm
Tensión nominal	400 / 50 / 3N
Carga total	
HEBPT15E	33,3 kW 3 x 50 A
HEBPT15HE	42,3 kW 3 x 63 A
Volumen de llenado útil	151 l
Peso (bruto/neto)	301 / 280 kg

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



CONEXIONES

(1) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3N
(2) Conexión de agua fría	G 3/4"
(3) Conexión de agua caliente	G 3/4"
(4) Conexión de drenaje	G 1 1/2"

MODELO BÁSICO

Marmita multifunción de 150 l de capacidad

- Base de 15 mm de grosor resistente a los arañazos, con una gruesa capa de aislamiento
- Pistola rociadora integrada con retorno automático
- Sistema de funcionamiento intuitivo y fácil de entender
- 3 modos de funcionamiento: manual, automático, servicio
- Cambio rápido de temperatura (en zonas)
- Toma de 230 voltios para enchufar una batidora u otros dispositivos pequeños

- Interfaz USB
- Puerto para sensor de temperatura del núcleo
- Grado de protección IP25
- Desagüe directo en la marmita con conexión directa al desagüe
- Mecanismo basculante eléctrico (90 grados completos)
- Suministro automático de agua (fría/caliente) y llenado rápido: 100 l en 8 min
- Sumidero circular que permite evacuar el 90 % del agua de limpieza de forma controlada y sin riesgo de desbordamiento

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HBPT15E	Precipan 150 l 33,3 kW	26.300,-
HBPT15HE	Precipan 150 l High power 42,3 kW	26.300,-

ACCESORIOS

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPBPCP	Tapa a presión*	3.690,-
OPBPRP	Elevación y descenso automático de cestas*	1.015,-
ACBP14PM2	Base sobre ruedas (150 litro)	1.250,-
ACBP14PTSM	Soporte para instalación en zócalo	a petición
ACBPPA11	Cesta universal	287,-
ACBPCL11	Rejilla base GN 1/1	97,-
ACBP15KT	Tamiz de retención (150 l)	380,-
ACSC	Sensor de temperatura del núcleo extraíble	681,-
ACSCF	Sensor sous-vide de 1 punto	681,-
ACBPKIFR	Kit de instalación (sin cable de alimentación)	226,-
ACBP15HA	Panel trasero (150 l)	415,-
ACBPPO	Espátula	67,-
ACBP15KHC	Cubierta de crisol / protección térmica (150 l)	246,-

¡No se puede adaptar, solo está disponible al pedir una máquina nueva!
La lista de precios se basa en los Términos y Condiciones Generales de HOBART GmbH.



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de control fácil de usar para la cocción a presión atmosférica (menos presión), presión media (0,5 bar) y presión total (1,0 bar)
- Cámara de cocción fácil de limpiar
- La cocción con vapor seco asegura que las verduras tengan un aspecto y color excepcionales
- Ciclos rápidos de cocción, normalmente entre 1 y 3 minutos
- Cocinar según demanda permite eliminar el desperdicio de alimentos
- El proceso de cocción produce un producto de alta calidad que conserva todas las vitaminas y los minerales naturales
- Rápido inicio
- El generador de vapor y la cámara de cocción térmicamente aislados reducen la pérdida de calor y el consumo de energía
- Precalentamiento automático
- El aparato detecta automáticamente la temperatura inicial de la cámara de cocción para asegurar que el producto está listo para cocinar
- Gracias al diseño de la puerta no se puede acceder a la cámara de cocción durante el ciclo de cocción
- Un soporte opcional está disponible con almacenamiento para bandejas Gastronorm y conducción de los servicios de agua, electricidad y drenaje

DATOS TÉCNICOS

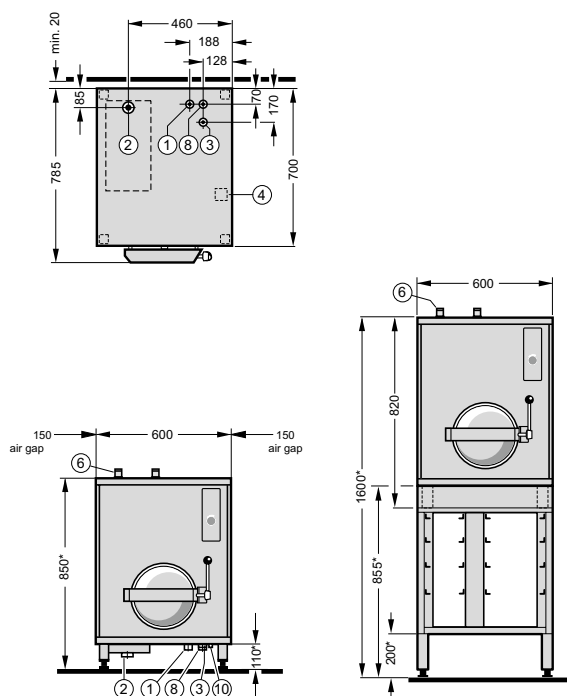
Altura	850 mm
Anchura	600 mm
Profundidad	700 mm
Carga total	
Estándar	18,2 kW 25,8 A o 9,3 kW 14,3 A
Capacidad de suministro	
Bandejas gastronorm	1/2 GN - hasta 138 mm

A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el cocedor de presión a vapor seco forme depósitos de cal.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	R 3/4" (Agua descalcificada para el generador de vapor)
(2) Conexión de drenaje	R 1"
(3) Conexión eléctrica	M 40
(4) Toma de alimentación	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Extractor de vapor	Ø 35 mm
(8) Conexión de agua para extractor de vapor	R 3/4"
(10) Conexión para compensación potencial	M 8

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



* 15 mm adjustable feet

Image and drawing do not show cooker stand ML 109245

MODELO BÁSICO

Modelo de mostrador con generador de vapor incorporado

- para hasta 400 porciones/hora
- 1 cámara de cocción para 1/2 sartenes hasta una profundidad máxima de 138 mm
- 3 niveles de presión:
 - Sin presión: 50-99 °C
 - 0,5 bar: aprox. 110°C
 - 1 bar: aprox. 118°C
- Pantalla digital para la presión y la temperatura de la cámara
- Indicador de tiempo restante
- Indicación de fallos

- Instalación de descongelación automática
- Extractor de vapor en combinación con un condensador incorporado
- Instalación de drenaje automático de calderín después de finalizar el trabajo
- Programa de autolimpieza automática del extractor de vapor después de que finalice el trabajo
- La electrónica esta preparada para usar la sonda corazón
- Contactos para la conexión al dispositivo de optimización de capacidad
- Sistema HCPC: memoria de datos HACCP y conexión mediante cable
- (bandejas GN no incluidas)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
205GTP	Cocedor de presión a vapor 205 GTP	19.650,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-170054-002	Inserción para filtro , 1/2 GN, acero inoxidable 1.4301	162,-
00-740650-002	Conjunto de instalación para la medición de la temperatura central incl. sonda de temperatura corazón	1.853,-
ML109245	Soporte del cocedor con plato base y 4 inserciones para 4 bandejas Gastronorm Dimensiones en mm: a x p x h = 600 x 700 x 860	1.930,-


VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de control fácil de usar para la cocción a presión atmosférica (menos presión), presión media (0,5 bar) y presión total (1,0 bar)
- Cámara de cocción fácil de limpiar
- La cocción con vapor seco asegura que las verduras tengan un aspecto y color excepcionales
- Ciclos rápidos de cocción, normalmente entre 1 y 3 minutos
- Cocinar según demanda permite eliminar el desperdicio de alimentos
- El proceso de cocción produce un producto de alta calidad que conserva todas las vitaminas y los minerales naturales
- Rápido inicio
- El generador de vapor y la cámara de cocción térmicamente aislados reducen la pérdida de calor y el consumo de energía
- Precalentamiento automático
- El aparato detecta automáticamente la temperatura inicial de la cámara de cocción para asegurar que el producto está listo para cocinar
- Gracias al diseño de la puerta no se puede acceder a la cámara de cocción durante el ciclo de cocción
- Un soporte opcional está disponible con almacenamiento para bandejas Gastronorm y conducción de los servicios de agua, electricidad y drenaje

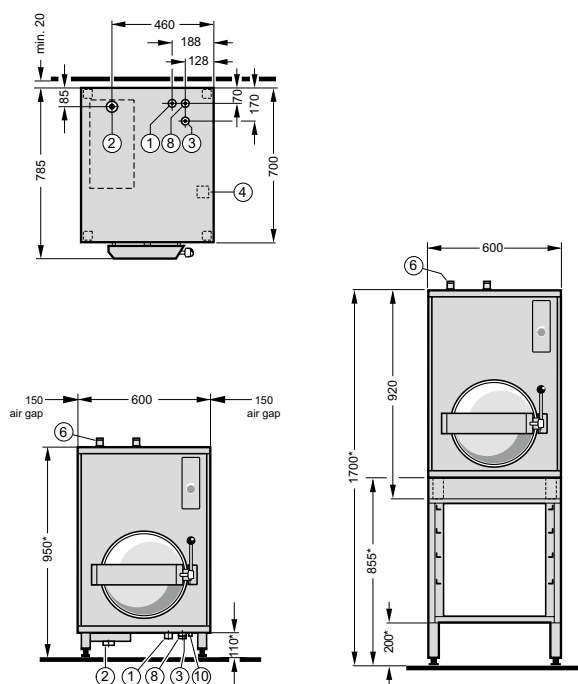
DATOS TÉCNICOS

Altura	950 mm
Anchura	600 mm
Profundidad	700 mm
Carga total	
Estándar	27,2 kW 38,7 A o 18,2 kW 25,8 A
Capacidad de suministro	
Bandejas gastronorm	1/1 GN - hasta 200 mm

A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el cocedor de presión a vapor seco forme depósitos de cal.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	R 3/4" (Agua descalcificada para el generador de vapor)
(2) Conexión de drenaje	R 1"
(3) Conexión eléctrica	M 40
(4) Toma de alimentación	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Extractor de vapor	Ø 35 mm
(8) Conexión de agua para extractor de vapor	R 3/4"
(10) Conexión para compensación potencial	M 8

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO


* 15 mm adjustable feet

Image and drawing do not show cooker stand ML 109245

MODELO BÁSICO

Modelo de mostrador con generador de vapor incorporado

- para hasta 650 porciones/hora
- 1 cámara de cocción para 3 x bandejas 1/1 GN, cada una hasta una profundidad máxima de 65 mm, 2 x bandejas 1/1 GN, cada una hasta una profundidad máxima de 100 mm, 1 x bandeja 1/1 GN de hasta una profundidad máxima de 200 mm
- 3 niveles de presión:
 - Sin presión: 50-99 °C
 - 0,5 bar: aprox. 110°C
 - 1 bar: aprox. 118°C
- Pantalla digital para la presión y la temperatura de la cámara
- Indicador de tiempo restante

- Indicación de fallos
- Instalación de descongelación automática
- Extractor de vapor en combinación con un condensador incorporado
- Instalación de drenaje automático de calderín después de finalizar el trabajo
- Programa de autolimpieza automática del extractor de vapor después de que finalice el trabajo
- La electrónica esta preparada para usar la sonda corazón
- Contactos para la conexión al dispositivo de optimización de capacidad
- Sistema HCPC: memoria de datos HACCP y conexión mediante cable
- (bandejas GN no incluidas)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
305GTP	Cocedor de presión a vapor 305 GTP	23.365,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-740650-001	Conjunto de instalación para la medición de la temperatura central incl. sonda de temperatura corazón	1.853,-
ML109245	Soporte del cocedor con plato base y 4 inserciones para 4 bandejas Gastronorm Dimensiones en mm: a x p x h = 600 x 700 x 860	1.930,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de control fácil de usar para la cocción a presión atmosférica (menos presión), presión media (0,5 bar) y presión total (1,0 bar)
- Cámara de cocción fácil de limpiar
- La cocción con vapor seco asegura que las verduras tengan un aspecto y color excepcionales
- Ciclos rápidos de cocción, normalmente entre 1 y 3 minutos
- Cocinar según demanda permite eliminar el desperdicio de alimentos
- El proceso de cocción produce un producto de alta calidad que conserva todas las vitaminas y los minerales naturales
- Rápido inicio
- El generador de vapor y la cámara de cocción térmicamente aislados reducen la pérdida de calor y el consumo de energía
- Precalentamiento automático
- El aparato detecta automáticamente la temperatura inicial de la cámara de cocción para asegurar que el producto está listo para cocinar
- Gracias al diseño de la puerta no se puede acceder a la cámara de cocción durante el ciclo de cocción
- Un soporte opcional está disponible con almacenamiento para bandejas Gastronorm y conducción de los servicios de agua, electricidad y drenaje

DATOS TÉCNICOS

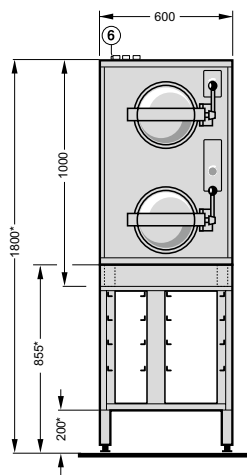
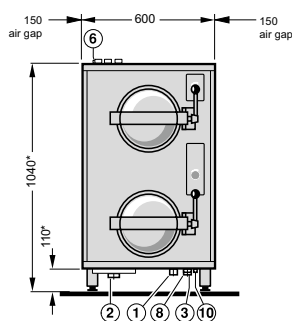
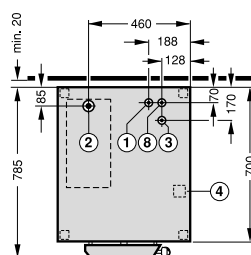
Altura	700 mm
Anchura	600 mm
Profundidad	1.040 mm
Carga total	
Estándar	27,2 kW / 38,7 A o 18,2 kW 25,8 A
Capacidad de suministro	
Bandejas gastronorm	2 x 1/2 GN - hasta 138 mm

A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el cocedor de presión a vapor seco forme depósitos de cal.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	R 3/4" (Agua descalcificada para el generador de vapor)
(2) Conexión de drenaje	R 1"
(3) Conexión eléctrica	M 40
(4) Toma de alimentación	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Extractor de vapor	Ø 35 mm
(8) Conexión de agua para extractor de vapor	R 3/4"
(10) Conexión para compensación potencial	M 8

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



* 15 mm adjustable feet

Image and drawing do not show cooker stand ML 109245

MODELO BÁSICO

Modelo de mostrador con generador de vapor incorporado

- para hasta 800 porciones/hora
- 2 cámaras de cocción para bandejas 1/2 GN, cada una hasta una profundidad máxima de 138 mm
- 3 niveles de presión:
 - Sin presión: 50-99 °C
 - 0,5 bar: aprox. 110°C
 - 1 bar: aprox. 118°C
- Pantalla digital para la presión y la temperatura de la cámara
- Indicador de tiempo restante
- Indicación de fallos

- Instalación de descongelación automática
- Extractor de vapor en combinación con un condensador incorporado
- Instalación de drenaje automático de calderín después de finalizar el trabajo
- Programa de autolimpieza automática del extractor de vapor después de que finalice el trabajo
- La electrónica esta preparada para usar la sonda corazón
- Contactos para la conexión al dispositivo de optimización de capacidad
- Sistema HCPC: memoria de datos HACCP y conexión mediante cable
- (bandejas GN no incluidas)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
2228GTP	Cocedor de presión a vapor 2228 GTP	29.295,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-170054-002	Inserción para filtro , 1/2 GN, acero inoxidable 1.4301	162,-
00-740650-002	Conjunto de instalación para la medición de la temperatura central incl. sonda de temperatura corazón	1.853,-
ML109245	Soporte del cocedor con plato base y 4 inserciones para 4 bandejas Gastronorm Dimensiones en mm: a x p x h = 600 x 700 x 860	1.930,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Rejilla separadora permeable entre el ventilador y la cavidad
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	9,3 kW 14,3 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

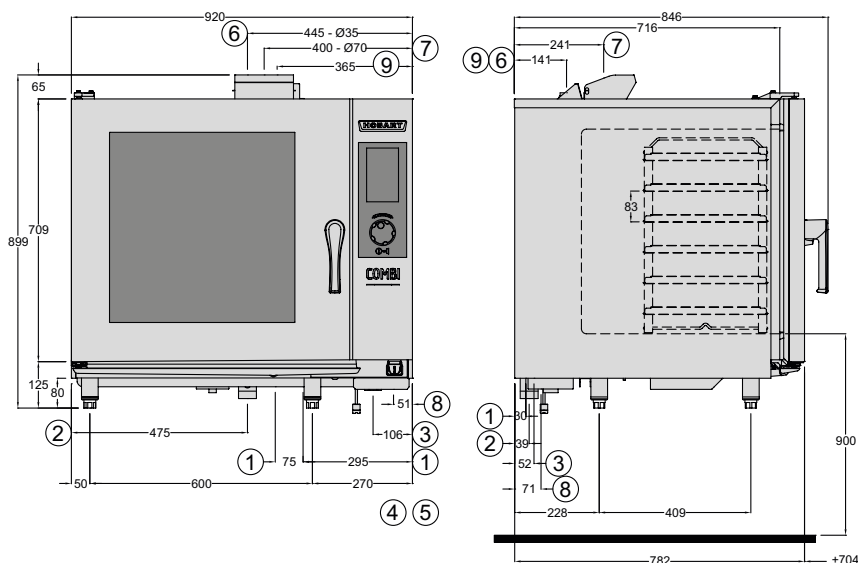
*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal.

La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	2x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	35 mm
(7) Extractor de vapor	70 mm

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- COMBI con calentamiento eléctrico
- 6 x 1/1 GN (espacio entre 2 niveles 83 mm)
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Acceso inmediato a los programas de cocción y la posibilidad de 99 recetas personalizadas
- Humidificador, función de espera y aclarado automático entre dos ciclos de cocción
- Puerta doble enganchada, acristalada, atérmica y fría al tacto, con sujeción a la izquierda y un cierre que se activa con solo pulsar, iluminación de la cavidad mediante una tira de LEDs en la puerta
- Puerta batiente a la izquierda, panel de control en el lado derecho
- Conexión externa para el sensor de temperatura central

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HEJ061E	Horno COMBI, con calentamiento eléctrico, sistema de inyección	8.835,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OP6&1PI	Puerta batiente a la derecha 061-101	525,-
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
AC061KE8	Cesta colgante 061 (8 x 65 mm)	390,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
ACKDI	Kit de ducha manual	314,-
AC6&1KDE	Kit de rodamiento de ducha manual	697,-
HAC6&11HCE	Capota de condensación para 6 and 10 niveles GN 1/1	5.166,-
00-740420-000	Soporte estático, con un compartimento de almacenamiento y 6 ranuras para GN 1/1	1.912,-
00-740421-000	Base móvil, con un compartimento de almacenamiento cerrado y 6 ranuras para GN 1/1	2.153,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC061KI	Kit de instalación Combi 6 niveles GN1/1	681,-
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
AC6&11PT	Soporte estático, con un compartimento de almacenamiento y 6 ranuras para GN 1/1	1.514,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Rejilla separadora permeable entre el ventilador y la cavidad
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

DATOS TÉCNICOS

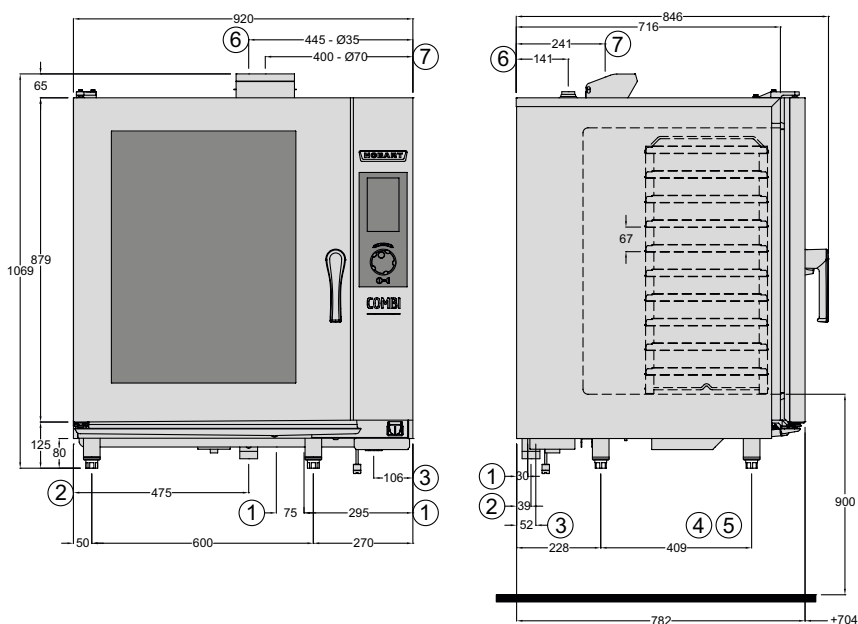
Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	15,3 kW 23 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal.
La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	2x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	35 mm
(7) Extractor de vapor	70 mm

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- COMBI con calentamiento eléctrico
- 10 x 1/1GN (espacio entre 2 niveles, 67 mm de profundidad)
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Acceso inmediato a los programas de cocción y la posibilidad de 99 recetas personalizadas
- Humidificador, función de espera y aclarado automático entre dos ciclos de cocción
- Puerta doble enganchada, acristalada, atérmica y fría al tacto, con sujeción a la izquierda y un cierre que se activa con solo pulsar, iluminación de la cavidad mediante una tira de LEDs en la puerta
- Puerta batiente a la izquierda, panel de control en el lado derecho
- Conexión externa para el sensor de temperatura central

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HEJ101E	Horno COMBI, con calentamiento eléctrico, sistema de inyección	12.800,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OP6&1PI	Puerta batiente a la derecha 061-101	525,-
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
AC101KE20	Corredoras adicionales, 20 niveles	585,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
AC101CB30	Carro de soporte de plato de banquete (módulo) para nivel 10 GN1/1	2.128,-
AC101CG67	Carro GN 101 / parte superior (67 mm)	914,-
AC101CRB	Rodillo de banquete en el marco GN1/1	195,-
AC101TCB	Mesa para cestas corredoras o de banquete GN1/1 de nivel 10	1.003,-
ACKDI	Kit de ducha manual	314,-
AC6&1KDE	Kit de rodamiento de ducha manual	697,-
HAC6&11HCE	Capota de condensación para 6 and 10 niveles GN 1/1	5.166,-
AC101HB	Capota térmica 101	1.003,-
00-740420-000	Soporte estático, con un compartimento de almacenamiento y 6 ranuras para GN 1/1	1.912,-
00-740421-000	Base móvil, con un compartimento de almacenamiento cerrado y 6 ranuras para GN 1/1	2.153,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC101KI	Kit de instalación Combi 10 niveles GN1/1	681,-
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
AC6&11PT	Soporte estático, con un compartimento de almacenamiento y 6 ranuras para GN 1/1	1.514,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Rejilla separadora permeable entre el ventilador y la cavidad
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	24,3 kW 36,1 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

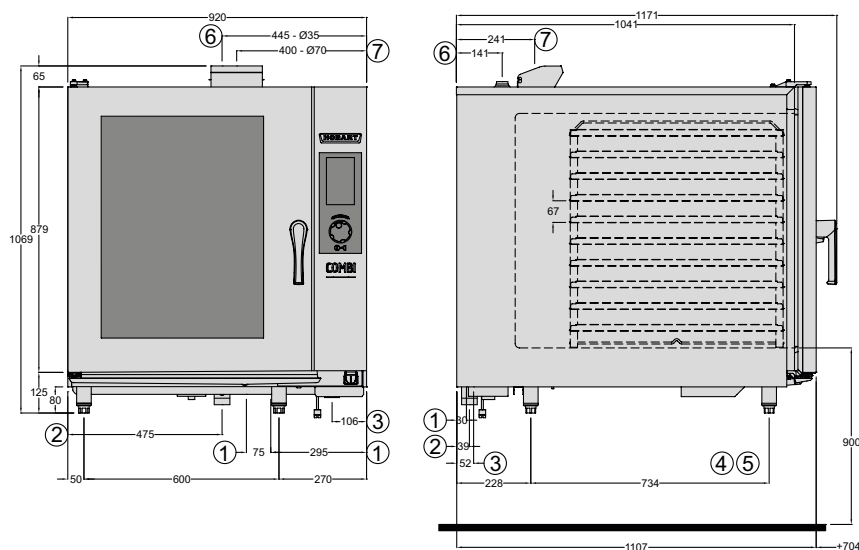
*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal.

La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	2x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	35 mm
(7) Extractor de vapor	70 mm

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- COMBI con calentamiento eléctrico
- 10 x 2/1GN (espacio entre 2 niveles, 67 mm)
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Acceso inmediato a los programas de cocción y la posibilidad de 99 recetas personalizadas
- Humidificador, función de espera y aclarado automático entre dos ciclos de cocción
- Puerta doble enganchada, acristalada, atérmica y fría al tacto, con sujeción a la izquierda y un cierre que se activa con solo pulsar, iluminación de la cavidad mediante una tira de LEDs en la puerta
- Puerta batiente a la izquierda, panel de control en el lado derecho
- Conexión externa para el sensor de temperatura central

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HEJ102E	Horno COMBI , con calentamiento eléctrico, sistema de inyección	19.105,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
AC102CG65	Cesta de corredora (módulo) nivel 10 GN2/1	1.101,-
AC102CRB	Rodillo de banquete en el marco GN2/1	314,-
AC102TCB	Mesa para cestas corredoras o de banquete GN2/1 de nivel 10	1.468,-
ACKDI	Kit de ducha manual	314,-
AC6&1KDE	Kit de rodamiento de ducha manual	697,-
AC102PT	Soporte estático 102	1.849,-
AC102KPP	Soporte estático 102, kit de puerta	300,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
AC2K5G	Rejilla GN 2/1, conjunto de 5	329,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC20KI	Kit de instalación COMBI 10 niveles GN2/1 y 20 niveles	681,-
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 27 minutos
 - Nivel 2: 38 minutos
 - Nivel 3: 39 minutos
 - Aclarado: 2 minutos
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno
- Versión del calderín: producción de vapor integrada adicional que ofrece la última tecnología de calderín

DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	27,7 kW 42,2 A
Carga total eléctrico (Calderín)	27,7 kW 42,2 A
Carga total gas (Jet)	0,7 kW 3 A
Carga total gas (Calderín)	0,7 kW 3 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal.

La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

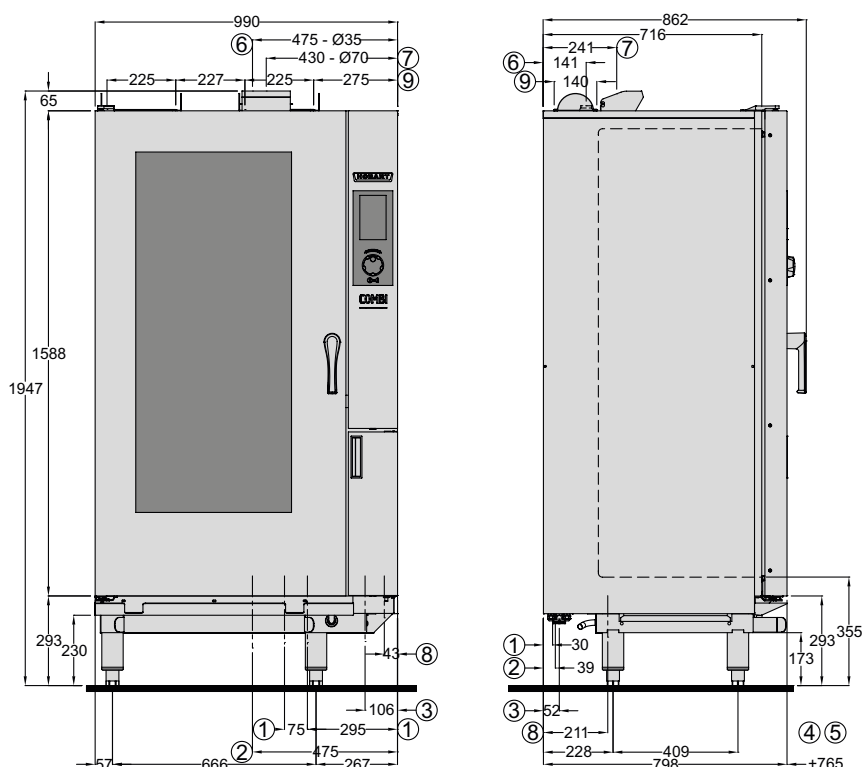
CONEXIONES

Conexión de agua fresca	2x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(3) Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	35 mm
(7) Extractor de vapor	70 mm
(8) Conexión de gas (Jet)	R 1/2" 45,5 kW
(8) Conexión de gas (Calderín)	R 1/2" 68,5 kW
(9) Tubo de extractor	32 x 98 mm

MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,79 kg/h
G30 Butano	1,81 kg/h
G20 Gas natural	2,43 m³/h
G25 Gas natural	2,76 m³/h

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- COMBI con calentamiento eléctrico o con gas
- 20 x 1/1GN, espacio entre 2 niveles 65 mm, carro de acero inoxidable
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Acceso inmediato a los programas de cocción y la posibilidad de 99 recetas personalizadas
- Humidificador, función de espera y aclarado automático entre dos ciclos de cocción
- Puerta doble enganchada, acristalada, atérmica y fría al tacto, con sujeción a la izquierda y un cierre que se activa con solo pulsar, iluminación de la cavidad mediante una tira de LEDs en la puerta
- Puerta batiente a la izquierda, panel de control en el lado derecho
- Conexión externa para el sensor de temperatura central
- Para los modelos de gas: quemadores de aire de acero inoxidable con encendido automático por chispa con control de llama por ionización

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HEB201G	Horno COMBI , con calentamiento por gas, calderín, carro GN 20 1/1 GN	31.070,-
HEJ201E	Horno COMBI , con calentamiento eléctrico, sistema de inyección, carro GN 20 1/1 GN	24.815,-
HEB201E	Horno COMBI con calentamiento eléctrico, calderín, carro GN 20 1/1 GN	25.285,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
AC201CB60	Carro de soporte de plato de banquete para nivel 20 GN1/1 (60 platos, 66 mm)	3.161,-
AC201CB40	Carro de soporte de plato de banquete para nivel 20 GN1/1 (40 platos, 100 mm)	3.010,-
AC201CG65	Carro de carga de horno con corredoras, nivel 20 GN1/1	2.636,-
AC201HB	Capota térmica 201	1.693,-
AC20KF	Kit de filtros de grasa, 20 huecos	607,-
AC20PP	Puente de precalentamiento 201/202	216,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC20KI	Kit de instalación COMBI 10 niveles GN2/1 y 20 niveles	681,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 27 minutos
 - Nivel 2: 38 minutos
 - Nivel 3: 39 minutos
 - Aclarado: 2 minutos
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno
- Versión del calderín: producción de vapor integrada adicional que ofrece la última tecnología de calderín

DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	54,7 kW 81,3 A
Carga total eléctrico (Calderín)	54,7 kW 81,3 A
Carga total gas (Jet)	0,7 kW 3 A
Carga total gas (Calderín)	0,7 kW 3 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal.

La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

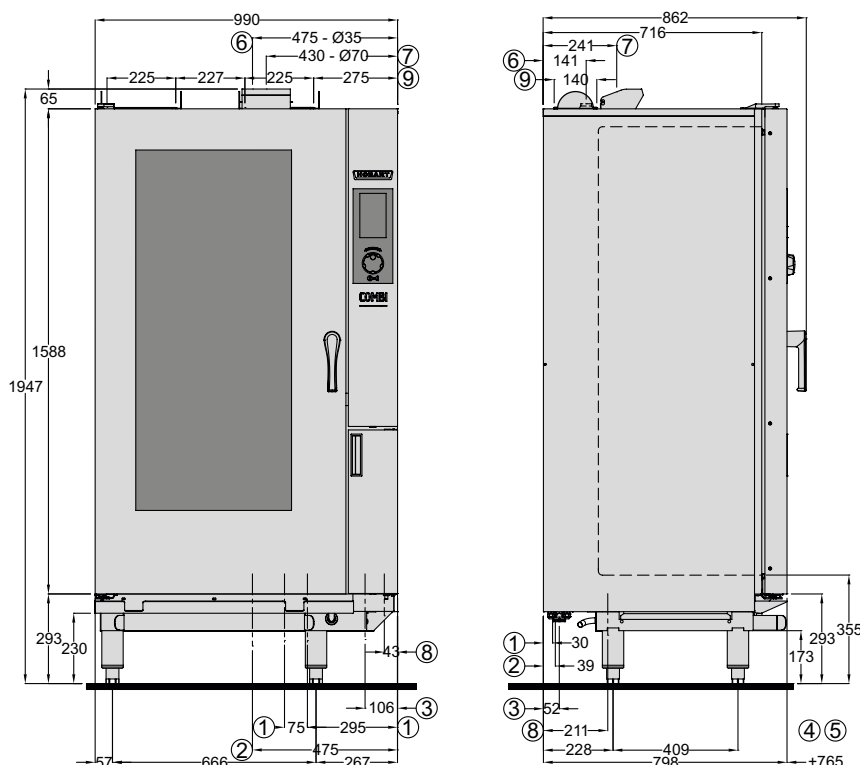
CONEXIONES

Conexión de agua fresca	2x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(3) Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	35 mm
(7) Extractor de vapor	70 mm
(8) Conexión de gas (Jet)	R 1/2" 45,5 kW
(8) Conexión de gas (Calderín)	R 1/2" 68,5 kW
(9) Tubo de extractor	32 x 98 mm

MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,79 kg/h
G30 Butano	1,81 kg/h
G20 Gas natural	2,43 m³/h
G25 Gas natural	2,76 m³/h

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- COMBI con calentamiento eléctrico o con gas
- 20 x 2/1GN, espacio entre 2 niveles 65 mm, carro de acero inoxidable
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Acceso inmediato a los programas de cocción y la posibilidad de 99 recetas personalizadas
- Humidificador, función de espera y aclarado automático entre dos ciclos de cocción
- Puerta doble enganchada, acristalada, atérmica y fría al tacto, con sujeción a la izquierda y un cierre que se activa con solo pulsar, iluminación de la cavidad mediante una tira de LEDs en la puerta
- Puerta batiente a la izquierda, panel de control en el lado derecho
- Conexión externa para el sensor de temperatura central
- Para los modelos de gas: quemadores de aire de acero inoxidable con encendido automático por chispa con control de llama por ionización

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HEB202G	Horno COMBI , con calentamiento por gas, calderín, carro GN 20 2/1 GN	40.910,-
HEJ202E	Horno COMBI , con calentamiento eléctrico, sistema de inyección, carro GN 20 2/1 GN	35.415,-
HEB202E	Horno COMBI con calentamiento eléctrico, calderín, carro GN 20 2/1 GN	35.980,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
AC202CB102	Carro de soporte de plato de banquete para nivel 20 GN2/1	4.249,-
AC202CB78	Carro de soporte de plato de banquete para nivel 20 GN2/1	4.092,-
AC202CG65	Carro de carga de horno con corredoras, nivel 20 GN2/1	3.058,-
AC202HB	Capota térmica 202	2.142,-
AC20KF	Kit de filtros de grasa, 20 huecos	607,-
AC20PP	Puente de precalentamiento 201/202	216,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
AC2K5G	Rejilla GN 2/1, conjunto de 5	329,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC20KI	Kit de instalación COMBI 10 niveles GN2/1 y 20 niveles	681,-



DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	1x 24,6 kW 37,4 A o: 1x 9,3 kW 1x 14,4 A y 1x 15,3 kW 23 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

VENTAJAS DEL PRODUCTO

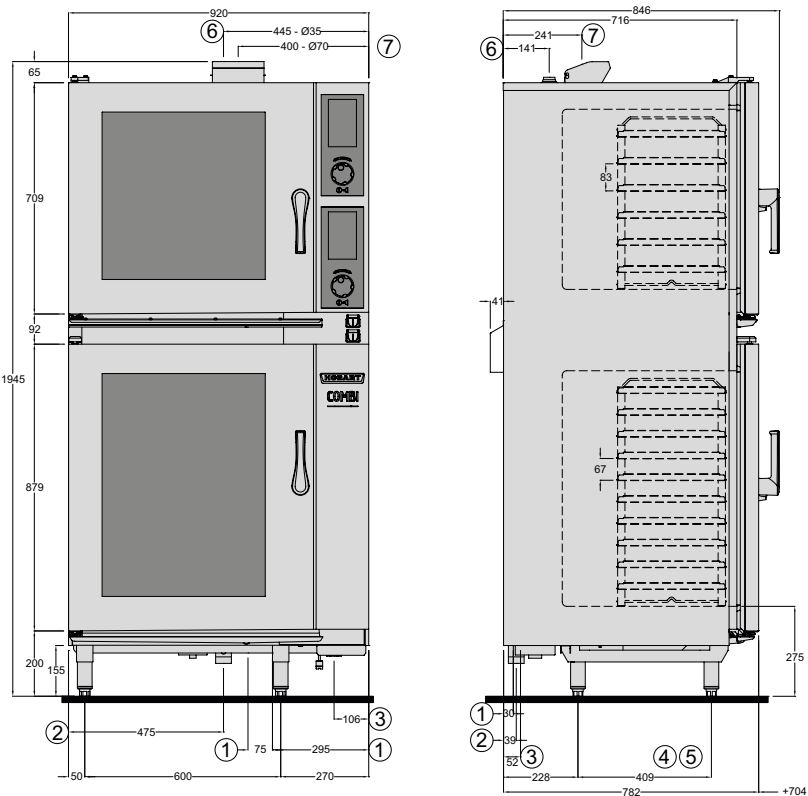
- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal.
La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	2x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M40)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	35 mm
(7) Extractor de vapor	70 mm

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- COMBI con calentamiento eléctrico
- 1 x 6 1/1 GN (83 mm de profundidad)
- 1 x 10 1/1 GN (67 mm de profundidad)
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Acceso inmediato a los programas de cocción y la posibilidad de 99 recetas personalizadas
- Humidificador, función de espera y aclarado automático entre dos ciclos de cocción
- Puerta batiente a la izquierda, panel de control en el lado derecho
- Conexión externa para el sensor de temperatura central
- Puerta doble enganchada, acristalada, atérmica y fría al tacto, con sujeción a la izquierda y un cierre que se activa con solo pulsar, iluminación de la cavidad mediante una tira de LEDs en la puerta

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HEJ611E	Horno COMBI , con calentamiento eléctrico, sistema de inyección	24.820,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
AC661KM	Kit móvil para TWIN	1.635,-
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
OP6&1PI	Puerta batiente a la derecha 061-101	525,-
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
AC061KE8	Cesta colgante 061 (8 x 65 mm)	390,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
ACKDI	Kit de ducha manual	314,-
AC20KI	Kit de instalación COMBI 10 niveles GN2/1 y 20 niveles	681,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

DATOS TÉCNICOS

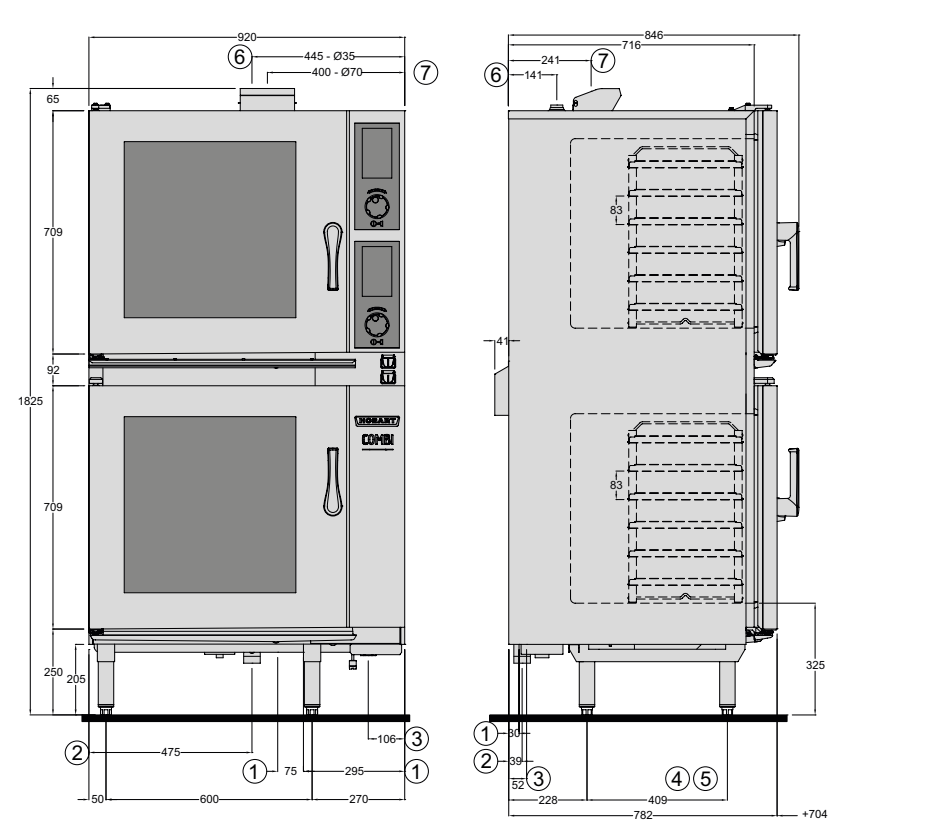
Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	1x 18,6 kW / 28,7 A o: 2x 9,3 kW / 2x 14,3 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal.
La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	2x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M40)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	35 mm
(7) Extractor de vapor	70 mm

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- COMBI con calentamiento eléctrico
- 2 x 6 1/1 GN (83 mm de profundidad)
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Acceso inmediato a los programas de cocción y la posibilidad de 99 recetas personalizadas
- Humidificador, función de espera y aclarado automático entre dos ciclos de cocción
- Puerta doble enganchada, acristalada, atérmica y fría al tacto, con sujeción a la izquierda y un cierre que se activa con solo pulsar, iluminación de la cavidad mediante una tira de LEDs en la puerta
- Conexión externa para el sensor de temperatura central
- Puerta batiente a la izquierda, panel de control en el lado derecho

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HEJ661E	Horno COMBI , con calentamiento eléctrico, sistema de inyección	20.810,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
AC661KM	Kit móvil para TWIN	1.635,-
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
OP6&1PI	Puerta batiente a la derecha 061-101	525,-
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
AC061KE8	Cesta colgante 061 (8 x 65 mm)	390,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
ACKDI	Kit de ducha manual	314,-
AC20KI	Kit de instalación COMBI 10 niveles GN2/1 y 20 niveles	681,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Rejilla separadora permeable entre el ventilador y la cavidad (para modelos de mesa)
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático:
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos
- La carga a lo largo reduce el espacio ocupado
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	6,3 kW 10,4 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

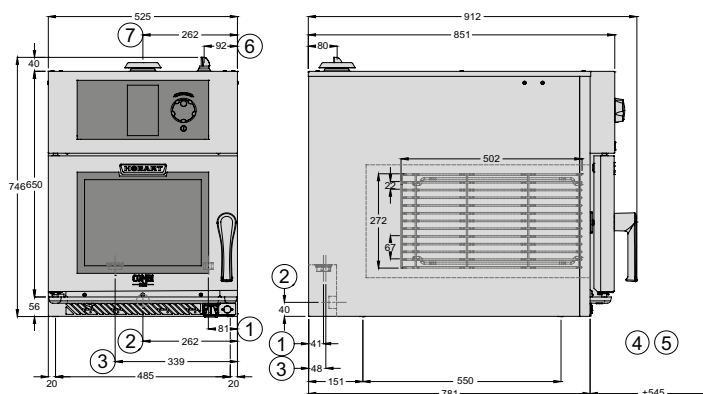
*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal.

La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	Agua fría descalcificada G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	25 mm
(7) Extractor de vapor	55 mm

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- COMBI-mini con calentamiento eléctrico
- 6x 1/1 GN (20 mm de profundidad) o 4x 1/1 GN (50 mm de profundidad), 12 inserciones en total
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Acceso inmediato a los programas de cocción y la posibilidad de 99 recetas personalizadas
- Humidificador, función de espera y aclarado automático entre dos ciclos de cocción
- Conexión externa para el sensor de temperatura central
- Puerta doble enganchada, acristalada, atérmica y fría al tacto, con sujeción a la izquierda y un cierre que se activa con solo pulsar, iluminación de la cavidad mediante una tira de LEDs en la puerta

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HMJ061Ev2	Horno COMBI-mini, con calentamiento eléctrico, sistema de inyección	9.710,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
OPM6PI	Puerta batiente a la derecha, COMBI-mini 061	262,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
HACM6HCE	Capota de condensación, COMBI-mini 061	2.670,-
ACM6PT	Soporte estático, COMBI-mini 061	787,-
ACM6K4P	4 pies, kit para conjunto de mesa, COMBI-mini 061	172,-
ACM6SM	Kit de montaje en pared, COMBI-mini 061	451,-
ACM61KS	COMBI-mini, kit de apilamiento 6 GN1/1	1.020,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
OPM6MO230	Opción de toma de alimentación de 1 fase	270,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
ACM61KI	Kit de instalación COMBI-mini 6 GN1/1	681,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Rejilla separadora permeable entre el ventilador y la cavidad (para modelos de mesa)
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático:
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos
- La carga a lo largo reduce el espacio ocupado
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

DATOS TÉCNICOS

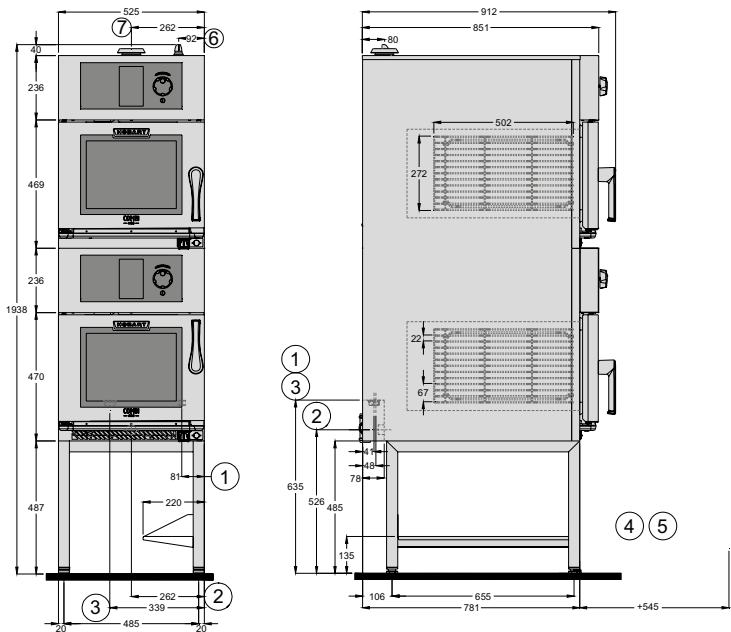
Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	12,5 kW 19,6 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal.
La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	Agua fría descalcificada G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	25 mm
(7) Extractor de vapor	55 mm

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- COMBI-mini con calentamiento eléctrico
- Cavity en la parte superior: 6x x 1/1 GN (20 mm de profundidad) o 4x 1/1 GN (50 mm de profundidad), 12 inserciones en total
- Cavity en la parte inferior: 6x x 1/1 GN (20 mm de profundidad) o 4x 1/1 GN (50 mm de profundidad), 12 inserciones en total
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Acceso inmediato a los programas de cocción y la posibilidad de 99 recetas personalizadas
- Humidificador, función de espera y aclarado automático entre dos ciclos de cocción
- Conexión externa para el sensor de temperatura central
- Puerta doble enganchada, acristalada, atérmica y fría al tacto, con sujeción a la izquierda y un cierre que se activa con solo pulsar, iluminación de la cavity mediante una tira de LEDs en la puerta

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HMJ661Ev2	Horno COMBI-mini, con calentamiento eléctrico, sistema de inyección	19.670,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
HACM66HCE	Capota de condensación, COMBI-mini 661	3.998,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC20KI	Kit de instalación COMBI 10 niveles GN2/1 y 20 niveles	681,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- La serie de hornos COMBI y los cocedores de presión a vapor de HOBART combinados en una estructura de torre: dos técnicas de cocción en un modelo
- Los dos modelos combinados permiten una alta calidad incluso en momentos de funcionamiento rápido
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad

HORNO COMBI HEJ061E

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Rejilla separadora permeable entre el ventilador y la cavidad (para modelos de mesa)
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos

COCEDORES DE PRESIÓN A VAPOR 205 GTP:

- Cocinado suave y saludable: cocer al vapor, guisar y escalfar
- 3 niveles de presión distintos: sin presión, media (0,5 bar) y total (1,0 bar)
- Ciclos rápidos de cocción
- Programa de temperatura (TP) individual estándar 50 °C-99 °C
- Secuencias de programa controladas electrónicamente
- Cámara de condensación de vapor para reducir la temperatura de salida

DATOS TÉCNICOS

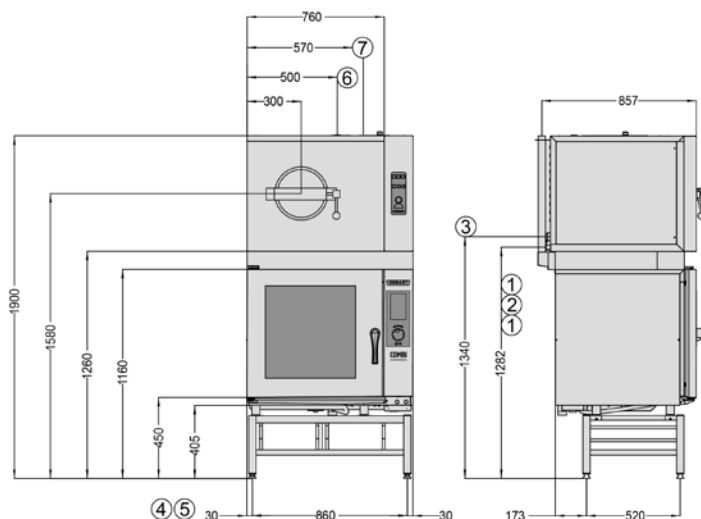
Presión de flujo	2 - 10 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	GTP: 18,2 kW 25,3 A (Varios ajustes 9,2 kW) COMBI: 9,3 kW 14,3 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	4x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2" + G 1"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M40 + M32)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	GTP: DN35 COMBI: 35 mm
(7) Extractor de vapor	100 x 50 mm

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- Cocedores con vapor caliente: como modelo básico HEJ061E
- 6 x 1/1GN (83 mm de profundidad)
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Cocedor de presión a vapor como modelo básico 205GTP
- 1 cámara de cocción para 1/2 sartenes hasta una profundidad máxima de 138 mm
- 3 niveles de presión:
 - Sin presión: de 50 °C a 99 °C
 - 0,5 bar: aprox. 110°C
 - 1,0 bar: aprox. 118°C

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HT2061E	TOWER con cocedor de presión a vapor 205 GTP y cocedores con vapor caliente COMBI HEJ061E - incl. soporte estático	44.990,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
ACKDI	Kit de ducha manual	314,-
ACKSPT	Cable de datos - conexión al ordenador (kit de 2 x 10 m)	585,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC061KI	Kit de instalación Combi 6 niveles GN1/1	681,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- La serie de hornos COMBI y los cocedores de presión a vapor de HOBART combinados en una estructura de torre: dos técnicas de cocción en un modelo.
- Los dos modelos combinados permiten una alta calidad incluso en momentos de funcionamiento rápido
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

HORNO COMBI HEJ101E

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Rejilla separadora permeable entre el ventilador y la cavidad (para modelos de mesa)
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos

COCEDORES DE PRESIÓN A VAPOR 205 GTP:

- Cocinado suave y saludable: cocer al vapor, guisar y escalfar
- 3 niveles de presión distintos: sin presión, media (0,5 bar) y total (1,0 bar)
- Ciclos rápidos de cocción
- Programa de temperatura (TP) individual estándar 50 °C-99 °C
- Secuencias de programa controladas electrónicamente
- Cámara de condensación de vapor para reducir la temperatura de salida

DATOS TÉCNICOS

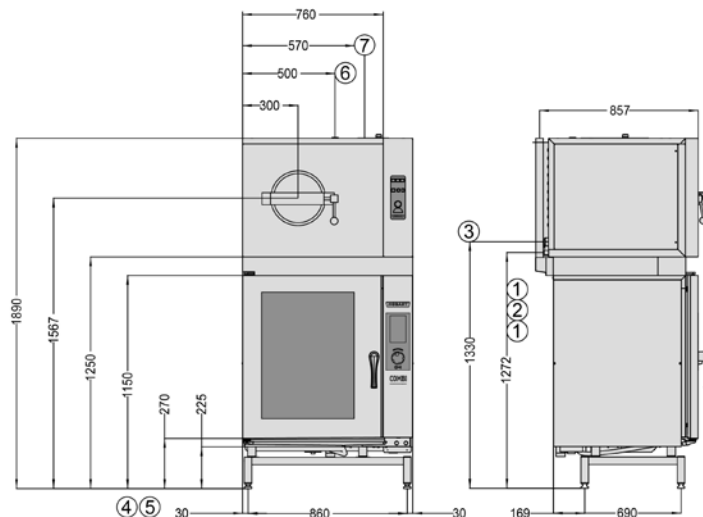
Presión de flujo	2 - 10 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	GTP: 18,2 kW 25,3 A (Varios ajustes 9,2 kW) COMBI: 15,3 kW 23 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	4x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2" + G 1"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M40 + M32)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	GTP: DN35 COMBI: 35 mm
(7) Extractor de vapor	100 x 50 mm

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- Cocedores con vapor caliente: como modelo básico HEJ101E
- 10 x 1/1GN (67 mm de profundidad)
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Cocedor de presión a vapor como modelo básico 205GTP
- 1 cámara de cocción para 1/2 sartenes hasta una profundidad máxima de 138 mm
- 3 niveles de presión:
 - Sin presión: de 50 °C a 99 °C
 - 0,5 bar: aprox. 110°C
 - 1,0 bar: aprox. 118°C

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HT2101E	TOWER con cocedor de presión a vapor 205 GTP y cocedores con vapor caliente COMBI HEJ101E - incl. soporte estático	49.325,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
ACKDI	Kit de ducha manual	314,-
ACKSPT	Cable de datos - conexión al ordenador (kit de 2 x 10 m)	585,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC101KI	Kit de instalación Combi 10 niveles GN1/1	681,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- La serie de hornos COMBI y los cocedores de presión a vapor de HOBART combinados en una estructura de torre: dos técnicas de cocción en un modelo
- Los dos modelos combinados permiten una alta calidad incluso en momentos de funcionamiento rápido
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

HORNO COMBI HEJ061E

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Rejilla separadora permeable entre el ventilador y la cavidad (para modelos de mesa)
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos

COCEDORES DE PRESIÓN A VAPOR 305 GTP:

- Cocinado suave y saludable: cocer al vapor, guisar y escalfar
- 3 niveles de presión distintos: sin presión, media (0,5 bar) y total (1,0 bar)
- Ciclos rápidos de cocción
- Programa de temperatura (TP) individual estándar 50 °C-99 °C
- Secuencias de programa controladas electrónicamente
- Cámara de condensación de vapor para reducir la temperatura de salida

DATOS TÉCNICOS

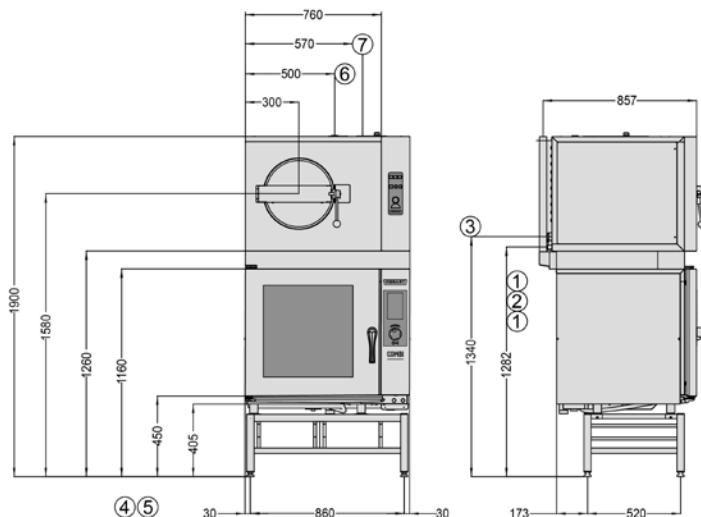
Presión de flujo	2 - 10 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	GTP: 27,2 kW 38,5 A (Varios ajustes 18,2 kW) COMBI: 9,3 kW 14,3 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	4x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2" + G 1"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M40 + M32)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	GTP: DN35 COMBI: 35 mm
(7) Extractor de vapor	100 x 50 mm

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/ EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



MODELO BÁSICO

- Cocedores con vapor caliente: como modelo básico HEJ061E
- 6 x 1/1GN (83 mm de profundidad)
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Cocedor de presión a vapor como modelo básico 305GTP
- 1 cámara de cocción para 3 x 1/1GN, profundidad máxima de 65 mm
- o 2 x 1/1GN, profundidad máxima de 100 mm
- o 1 x 1/1GN, profundidad máxima de 200 mm
- 3 niveles de presión:
 - Sin presión: de 50 °C a 99 °C
 - 0,5 bar: aprox. 110°C
 - 1,0 bar: aprox. 118°C

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HT3061E	TOWER con cocedor de presión a vapor 305 GTP y cocedores con vapor caliente COMBI HEJ061E - incl. soporte estático	46.605,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
ACKDI	Kit de ducha manual	314,-
ACKSPT	Cable de datos - conexión al ordenador (kit de 2 x 10 m)	585,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC061KI	Kit de instalación Combi 6 niveles GN1/1	681,-



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- La serie de hornos COMBI y los cocedores de presión a vapor de HOBART combinados en una estructura de torre: dos técnicas de cocción en un modelo
- Los dos modelos combinados permiten una alta calidad incluso en momentos de funcionamiento rápido
- La carga transversal permite un fácil manejo, mejora la visión general y aporta más seguridad
- VisioPAD: panel de control táctil, claro, intuitivo y ergonómico
- AirControl: ajuste continuo y ventilador oscilante
- JetControl: última tecnología de inyección y rápido enfriamiento de la cavidad
- CoreControl: suministro eléctrico apropiado de acuerdo con la demanda, el conjunto y la pantalla real
- TwinControl: sistema patentado que duplica las funciones esenciales del horno

HORNO COMBI HEJ101E

- Uniformidad del proceso de cocción:
 - Ventilador oscilante
 - Rejilla separadora permeable entre el ventilador y la cavidad (para modelos de mesa)
 - Con ventilador eficiente
- Velocidad del proceso de cocción:
 - Producción de vapor eficiente y rápida gracias a la última tecnología de inyección
 - Rápida transición de temperatura gracias a una rejilla abierta
 - Rápido enfriamiento de la cavidad gracias a la función de enfriamiento
- Eficiente sistema de limpieza totalmente automático (opcional):
 - Totalmente automático, económico y rápido
 - Programas:
 - Nivel 1: 19 minutos
 - Nivel 2: 27 minutos
 - Nivel 3: 37 minutos
 - Aclarado: 2 minutos

COCEDORES DE PRESIÓN A VAPOR 305 GTP:

- Cocinado suave y saludable: cocer al vapor, guisar y escalfar
- 3 niveles de presión distintos: sin presión, media (0,5 bar) y total (1,0 bar)
- Ciclos rápidos de cocción
- Programa de temperatura (TP) individual estándar 50 °C-99 °C
- Secuencias de programa controladas electrónicamente
- Cámara de condensación de vapor para reducir la temperatura de salida

DATOS TÉCNICOS

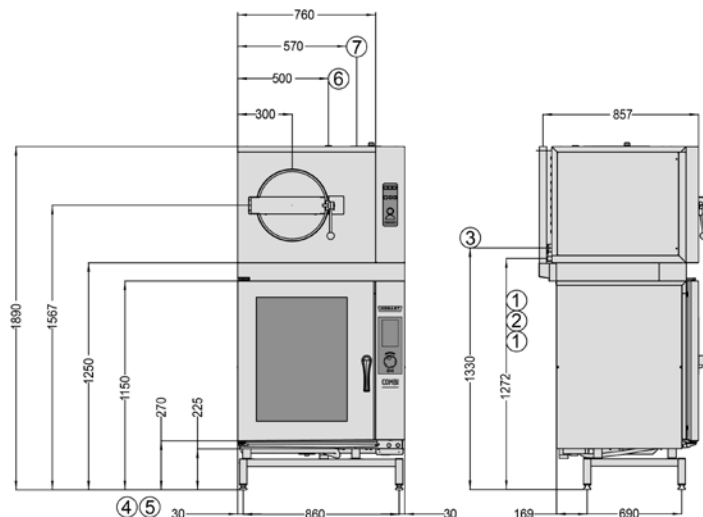
Presión de flujo	2 - 10 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	0 - 3 °dH*
Carga total eléctrico (Jet)	GTP: 27,2 kW 38,5 A (Varios ajustes 18,2 kW) COMBI: 15,3 kW 23 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	4x G 3/4"
(2) Conexión de drenaje	G 1 1/2" + G 1"
(3) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M40 + M32)
(4) Manguera de aspiración para detergente	2000 mm
(5) Conexión para compensación potencial	(5) Conexión para compensación potencial
(6) Ventilación	GTP: DN35 COMBI: 35 mm
(7) Extractor de vapor	100 x 50 mm

*A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO





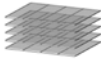
MODELO BÁSICO

- Cocedores con vapor caliente: como modelo básico HEJ101E
- 10 x 1/1GN (67 mm de profundidad)
- 6 modos de cocción:
 - Vapor caliente de 0 a 250 °C
 - Vapor saturado a 98 °C
 - Combinado de 30 a 250 °C (con humedad regulable de 0 a 100 %)
 - Vapor a baja temperatura de 30 a 97 °C
 - Vapor a alta temperatura de 99 a 105 °C
 - Regeneración
- Cocedor de presión a vapor como modelo básico 305GTP
- 1 cámara de cocción para 3 x 1/1GN, profundidad máxima de 65 mm
- o 2 x 1/1GN, profundidad máxima de 100 mm
- o 1 x 1/1GN, profundidad máxima de 200 mm
- 3 niveles de presión:
 - Sin presión: de 50 °C a 99 °C
 - 0,5 bar: aprox. 110°C
 - 1,0 bar: aprox. 118°C














N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HT3101E	TOWER con cocedor de presión a vapor 305 GTP y cocedores con vapor caliente COMBI HEJ101E - incl. soporte estático	50.950,-




EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	72,-
OPELA	Sistema de limpieza totalmente automático COMBI	1.050,-
ACKUSB	Kit de conexión USB	126,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador	681,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto	681,-
ACKEN	Kit de optimización de energía Connex	151,-
ACKDI	Kit de ducha manual	314,-
ACKSPT	Cable de datos - conexión al ordenador (kit de 2 x 10 m)	585,-
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3	105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5	158,-
OP6H	Opción 60 Hz	a petición
AC101KI	Kit de instalación Combi 10 niveles GN1/1	681,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	ESSENTIALS		
AC1K3G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 3		105,-
AC1K5G	Rejilla GN 1/1, conjunto de 5		158,-
AC2K5G	Rejilla GN 2/1, conjunto de 5		329,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	CARROS		
AC202CG65	Carro de carga de horno con corredoras, nivel 20 GN2/1		3.058,-
AC202CB102	Carro de soporte de plato de banquete para nivel 20 GN2/1		4.249,-
AC202CB78	Carro de soporte de plato de banquete para nivel 20 GN2/1		4.092,-
AC201CG65	Carro de carga de horno con corredoras, nivel 20 GN1/1		2.636,-
AC201CB60	Carro de soporte de plato de banquete para nivel 20 GN1/1 (60 platos, 66 mm)		3.161,-
AC201CB40	Carro de soporte de plato de banquete para nivel 20 GN1/1 (40 platos, 100 mm)		3.010,-
AC102TCB	Mesa para cestas corredoras o de banquete GN2/1 de nivel 10		1.468,-
AC101TCB	Mesa para cestas corredoras o de banquete GN1/1 de nivel 10		1.003,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	KITS DE INSTALACIÓN Y ACCESORIOS		
AC6&1KDE	Kit de rodamiento de ducha manual		697,-
ACKDI	Kit de ducha manual		314,-
ACKUSB	Kit de conexión USB		126,-
ACKSPT	Cable de datos - conexión al ordenador (kit de 2 x 10 m)		585,-
ACSCF	Sous-vide conectable - sonda de temperatura, 1 punto		681,-
ACSC	Sonda de temperatura central conectable, 1 punto Asador		681,-
AC20KF	Kit de filtros de grasa, 20 huecos		607,-
AC20PP	Puente de precalentamiento 201/202		216,-
AC061KE8	Cesta colgante 061 (8 x 65 mm)		390,-
AC101CB30	Carro de soporte de plato de banquete (módulo) para nivel 10 GN1/1		2.128,-
AC102CG65	Cesta de corredora (módulo) nivel 10 GN2/1		1.101,-
AC102CRB	Rodillo de banquete en el marco GN2/1		314,-
AC101KE20	Corredoras adicionales, 20 niveles		585,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
AC101CRB	Rodillo de banquete en el marco GN1/1		195,-
AC101CG65	Cesta de corredora (módulo) nivel 10 GN1/1		2.166,-
ACM61KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta		72,-
AC661KM	Kit móvil para TWIN		1.635,-
	EQUIPO NEUTRO		
00-740420-000	Soporte estático, con un compartimento de almacenamiento y 6 ranuras para GN 1/1		1.912,-
00-740421-000	Base móvil, con un compartimento de almacenamiento cerrado y 6 ranuras para GN 1/1		2.153,-
AC102KPP	Soporte estático 102, kit de puerta		300,-
AC102PT	Soporte estático 102		1.849,-
ACM6PT	Soporte estático, COMBI-mini 061		787,-
AC101HB	Capota térmica 101		1.003,-
AC201HB	Capota térmica 201		1.693,-
AC202HB	Capota térmica 202		2.142,-
AC6&11PT	Soporte estático, con un compartimento de almacenamiento y 6 ranuras para GN 1/1		1.514,-
AC6&11KPPv2	Kit de puerta para AC6&11PT		509,-
HAC6&11HCE	Capota de condensación para 6 and 10 niveles GN 1/1		5.166,-
HACM66HCE	Capota de condensación, COMBI-mini 661		3.998,-
HACM6HCE	Capota de condensación, COMBI-mini 061		2.670,-
HAC201HCE	Capota de condensación 201		6.191,-

MODELO BÁSICO



Serie de parrillas profesionales

- Rentabilidad superior utilizando hasta un 18 % de energía
- Control de calor específico: asegura que el calor se centre en el área de cocción
- Cómodo entorno de trabajo: temperaturas ambiente reducidas
- La eficiencia térmica y el calor focalizado al área de cocción reducen los costes operativos
- Mayor productividad y menor cantidad de desperdicios
- Producto estable
- Distribución mejorada del calor de la parrilla: asegura una cocción de alta calidad

- Fácil de manejar y limpiar: mayor eficiencia
- Parrillas extraíbles
- Deflectores de calor tipo bandeja
- Quemadores principales controlados individualmente y encendido secundario
- Quemadores piloto piezo
- Bandeja de goteo sin agua
- Deflector de calor interna desmontable
- De acero inoxidable

Todas las parrillas BCB están equipadas con pies para su montaje en un banco y son adecuadas para fijar en el suelo.

Los soportes para la fijación en el suelo se deben pedir por separado.

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
BCB600-3	Parrilla de 25 pulgadas 4 quemadores Dimensiones (a x p x h) 643 x 790 x 528* mm 14,8 kW, gas natural (G20)	7.060,-
BCB600-4	Parrilla de 25 pulgadas 4 quemadores Dimensiones (a x p x h) 643 x 790 x 528* mm 12,4 kW, propano (G31)	7.060,-
BCB900-3	Parrilla de 36 pulgadas 6 quemadores Dimensiones (a x p x h) 914 x 790 x 528* mm 22,2 kW, gas natural (G20)	9.385,-
BCB900-4	Parrilla de 36 pulgadas 6 quemadores Dimensiones (a x p x h) 914 x 790 x 528* mm 18,6 kW, propano (G31)	9.385,-
BCB1200-3	Parrilla de 47 pulgadas 8 quemadores Dimensiones (a x p x h): 1.185 x 790 x 528* mm 29,6 kW, gas natural (G20)	11.815,-
BCB1200-4	Parrilla de 47 pulgadas 8 quemadores Dimensiones (a x p x h): 1.185 x 790 x 528* mm 24,8 kW, propano (G31)	11.815,-
BCB1500-3	Parrilla de 60 pulgadas 10 quemadores Dimensiones (a x p x h): 1.535 x 790 x 528* mm 37 kW, gas natural (G20)	14.215,-
BCB1500-4	Parrilla de 60 pulgadas 10 quemadores Dimensiones (a x p x h): 1.535 x 790 x 528* mm 31 kW, propano (G31)	14.215,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
	Accesorios para la serie de parillas	
ML-109150	Soporte móvil para BCB600 610 mm de ancho	2.595,-
ML-109151	Soporte estático para BCB600 610 mm de ancho	2.035,-
ML-109152	Soporte móvil para BCB900 914 mm de ancho	2.905,-
ML-109153	Soporte estático para BCB900 914 mm de ancho	2.170,-
ML-109154	Soporte móvil para BCB1200 1220 mm de ancho	3.085,-
ML-109155	Soporte estático para BCB1200 1220 mm de ancho	2.585,-
ML-109156	Soporte móvil para BCB1500 1524 mm de ancho	3.785,-
ML-109157	Soporte estático para BCB1500 1524 mm de ancho	2.685,-

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Estructura completa de acero inoxidable.
- Placas de 2 mm de grosor para la gama 700 y de 3 mm para la gama 900, soldadas con láser
- Controles agrupados y empotrados, protegidos contra golpes y derrames
- Resistente al calor, botones y tiradores de control ergonómicos
- La gama consta de módulos de 400, 800, 1.200 o 1.600 mm de ancho
- Altura:
Los módulos principales tienen una altura de 270 mm (425 con conducto de extracción de humos)
Se pueden colocar sobre bases de soporte de 630 mm de altura con balda inferior. Algunos de ellos también se pueden pedir sobre armarios de base abierta con pies ajustables. Las puertas de estos armarios se pueden pedir por separado.
- Profundidad de todos los módulos: gama 900: 920 mm; gama 700: 730 mm
- Los módulos monobloque o los módulos sobre armarios de base tienen una altura de 900 mm (1.055 mm con conductos de extracción de humos) con pies ajustables. Se pueden utilizar como módulos independientes o en un conjunto tradicional sobre pies.
- Unidades de gas: el tipo de gas se debe especificar al realizar el pedido. El encendido eléctrico VAE opcional con llama piloto para quemador abierto solo está disponible como opción instalada en fábrica, no es posible su reequipamiento.
- Unidades eléctricas: la tensión normalizada es de 400 voltios / 50 Hz / 3 fases con neutro y tierra, o 230 voltios / 50 ciclos / monofásico



TIPOS DE PALÉS

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
90023Z	Cartón sobre palé de madera	265.-
90022Z	Caja de cartón sobre palé de madera Norma NIMF 15	290.-

TIPOS DE GAS

- Para los equipos de cocción calentados por gas, elija uno de los siguientes tipos de gas y presión

G25 – 25 mbar	Gas natural	
G25 – 20 mbar	Gas natural	
G20 – 20 mbar	Gas natural	
G30 – 28 mbar	Butano	
G30 – 50 mbar	Butano	
G31 – 37 mbar	Propano	
G31 – 50 mbar	Propano	

MODELO BÁSICO




- Quemadores de latón cromado brillante
 - Rejillas de soporte de acero inoxidable
 - Válvula de seguridad y termoacoplamiento
 - 270 mm de altura (425 mm con conductos de extracción de humos) utilizable sobre la base de las patas con estante inferior
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) en horno de gas con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa de dos quemadores abiertos		
H2S7FV4DG	400 mm de ancho 2 quemadores de 4,5 kW, 9 kW en total		3.805,-
H1OP-FVAL	Opcional (recomendado): encendido eléctrico con llama piloto para quemadores (no como kit de reequipamiento)*		580,-
	Gama de cuatro quemadores en horno de gas		
H2S7FV8FG	800 mm de ancho 4 quemadores de 4,5 kW (opcional con encendido eléctrico*) Horno de gas GN2/1 de 7,2 kW con encendido eléctrico* Se suministra con 1 parrilla GN 2/1 y 1 sartén GN 2/1 de acero inoxidable con 40 mm de profundidad 252 kW en total		8.720,-
2 x H1OP-FVAL	Opcional (recomendado): encendido eléctrico con llama piloto para quemadores abiertos (no como kit de reequipamiento)*		1.220,-

* conexión eléctrica 230/50/1, 0,2 kW necesarios para el encendido


MODELO BÁSICO

- Placas redondas de hierro fundido, 220 mm de diám.
- Mandos de ajuste de 6 posiciones
- Protección contra sobrecalentamiento en cada placa
- 270 mm de altura (425 mm con conductos de extracción de humos) utilizable sobre base con patas con estante inferior
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) en horno de gas con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa de dos placas eléctricas		
H2S7PE4DE	400 mm de ancho 2 placas de 2,6 kW, 5,2 kW en total		3.195,-
	Gama de cuatro placas en horno eléctrico		
H2S7PE8FE	800 mm de ancho, 4 placas de 2,6 kW Horno GN2/1 de 5,1 kW, suministrado con parrilla 1 GN 2/1 y 1 sartén de acero inoxidable GN 2/1 con 40 mm de profundidad 15,5 kW en total		10.880,-
	Placa vitrocerámica radiante		
H2S7FIR4DE	400 mm de ancho Placa cerámica resistente de 6 mm Placa de cocción frontal cuadrada de 3,5 kW, con control termostático de 60 a 280 °C Placa de cocción trasera redonda de 1,7 kW, con 6 posiciones de calor Luces piloto de encendido Protecciones contra sobrecalentamiento 5,7 kW en total		5.075,-


MODELO BÁSICO

- Placa de hierro fundido partida, 10 mm de grosor, extraíble
 - Cámara de combustión de acero inoxidable
 - Quemador circular de latón
- Termoacoplamiento de seguridad y llama piloto
 - 270 mm de altura (425 mm con conductos de extracción de humos) utilizable sobre la base de las patas con estante inferior

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa sólida de gas individual		
H2S7PG4DG	400 mm de ancho, 6,5 kW		4.230,-

MODELO BÁSICO


- Inclinación manual
- Base de la sartén gruesa de acero inoxidable
- Sartén de 245 mm de profundidad
- Protección contra sobrecalentamiento
- Conexiones de agua caliente y fría
- Tubo de purga para vaciar la tubería de agua
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) sobre patas ajustables
- Sólo modelos de gas: con encendido eléctrico de los quemadores de gas*, termoacoplamiento de seguridad y llama piloto

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Sartén eléctrica		
H2S7SA30MBE	800 mm de ancho 57 litros de capacidad, 30 dm² de superficie de la sartén Tamaño de la sartén Al. 245 x An. 669 x Pr. 439 mm Resistencias fijadas a la base de la sartén Control mediante interruptor de energía 7,8 kW		15.280,-
	Sartén de gas		
H2S7SA30MBG	800 mm de ancho 57 litros de capacidad 30 dm² de superficie de la sartén Tamaño de la sartén: 245 de altura x 669 de anchura x 439 mm de profundidad Quemador microperforado de 8 zonas 8,9 kW		15.550,-

* conexión eléctrica 230/50/1, 0,1 kW necesarios para el encendido


MODELO BÁSICO

- Plancha de acero lisa o acanalada de 15 mm con protección contra salpicaduras
- Canalón de goteo frontal con bandeja receptora
- Control termostático de 100 a 350 °C, con luz piloto
- 2 zonas de calor controladas por separado en encimeras de 800 mm de ancho
- Protección contra sobrecalentamiento
- 270 mm de altura (425 mm con conductos de extracción de humos) utilizable sobre la base de las patas con estante inferior

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa de plancha plana eléctrica		
H2S7PL4DE	400 mm de ancho, superficie útil de 17 dm², 3,9 kW		4.760,-
	Placa de parrilla acanalada eléctrica		
H2S7PR4DE	400 mm de ancho, superficie útil de 17 dm², 3,9 kW		5.340,-
	Placa medio acanalada		
H2S7PM8DE	Plancha de 800 mm de ancho Superficie útil de 36 dm², 7,8 kW (placa acanalada en el lado derecho)		7.780,-



MODELO BÁSICO

- Plancha de acero lisa o acanalada de 15 mm con protección contra salpicaduras
- Canalón de goteo frontal con bandeja receptora
- Quemadores microperforados, 2 en módulos de 400 mm, 4 en módulos de 800
- Termoacoplamiento de seguridad y llama piloto
- 2 zonas de calor separadas en encimeras de 800 mm de ancho
- 270 mm de altura (425 mm con conductos de extracción de humos) utilizable sobre la base de las patas con estante inferior

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa de plancha plana de gas		
H2S7PL4DG	400 mm de ancho, superficie útil de 17 dm², 5,8 kW		5.565,-
	Placa de parrilla acanalada de gas		
H2S7PR4DG	400 mm de ancho, superficie útil de 17 dm², 5,8 kW		5.800,-
	Placa medio acanalada		
H2S7PM8DG	Plancha de 800 mm de ancho Superficie útil de 36 dm², 11,6 kW (placa acanalada en el lado derecho)		8.915,-

MODELO BÁSICO

- Cuba de acero inoxidable con zona fría
- Protección contra sobrecalentamiento
- Control electrónico de la temperatura
- Posición de fundido de grasa
- Montaje de resistencias elevables con bisagra
- Se suministra con cubierta extraíble
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) sobre armarios de base abierta con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa freidora de cuba doble eléctrica, 2 x 6 litros		
H2S7FRD6BE	400 mm de ancho en armario de base abierta Capacidad 2 x 18 kg/h* se suministra con 2 sartenes y 2 cestas 12 kW		9.370,-
	Placa freidora eléctrica de una cuba de 15 litros		
H2S7FR15BE	400 mm de ancho en armario de base abierta Capacidad de 36 kg/h* se suministra con 2 medias cestas y una placa base 12 kW		7.345,-
	Equipo opcional		
H1AC-FR615DPA	Juego de dos cestas de tamaño medio para freidoras de 2 x 6 o 15 litros		330,-
H1AC-FR15PA	Cesta de tamaño completo para freidora de 15 litros		330,-

* capacidad medida con chips congeladas 6 x 6

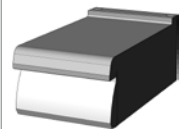

MODELO BÁSICO

- Cuba de acero inoxidable con zona fría
- 900 mm de altura en armario con puerta de doble pared, pies ajustables
- Regulación electrónica de la temperatura de 140 a 185 °C
- Posición de fundido de grasa
- Luz de temperatura preparada, desconexión de seguridad a 210 °C
- Se suministra con: tapa de la cuba, cubo de drenaje con rejilla, 2 cestas medianas y una placa base

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Freidora eléctrica de 18 litros		
H2S7FR18BE	400 mm de ancho elementos de baja densidad de potencia Producción de 49 kg/h* 15 kW		8.755,-
	Freidora de gas de 18 litros		
H2S7FR18BG	400 mm de ancho 2 tubos de quemadores microperforados bloque regulador de gas con llama piloto Producción de 37 kg/h* encendido eléctrico** 16,5 kW		9.370,-
	Elevación automática opcional de la cesta		
H10P-FRR1P	para la elevación de una cesta de tamaño completo añadir H10P-FRR1P al código del modelo		3.305,-
	Cestas		
H1AC-FR18PA	Cesta de tamaño completo para freidora de 18 litros		345,-
	Placa eléctrica para el baño maría		
H2S7BM4DE	400 mm de ancho 270 mm de altura (425 mm con conductos de extracción de humos) utilizable sobre bases de patas Cuba de acero inoxidable GN1/1 de 150 mm de profundidad Termostato de 6 posiciones: de 30 a 100 °C Protección contra sobrecalentamiento Tapón de drenaje en la parte frontal 1,5 kW 230/50/1		4.440,-




* capacidad medida con chips congeladas 6 x 6
 ** el encendido y la elevación de la cesta requieren una conexión eléctrica de 230/50/1 en la freidora de gas

MODELO BÁSICO

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa de ambiente		
H2S7DN4D	400 mm de ancho 270 mm de altura (425 mm con conductos de extracción de humos) Acero inoxidable de 2 mm, insonorizado		1.540,-
	Bases de pies de soporte		
H1AC74PT6	400 mm de ancho		1.050,-
H1AC78PT6	800 mm de ancho		1.255,-
H1AC712PT6	1,200 mm de ancho		1.545,-
H1AC716PT6	1,600 mm de ancho		1.905,-

MODELO BÁSICO




- Quemadores de latón cromado brillante
- Rejillas de soporte de acero inoxidable
- Válvula de seguridad y termoacoplamiento
- Drenaje frontal en la sartén para facilitar la limpieza
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) sobre armarios con base abierta con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa de dos quemadores abiertos		
H2S9FV4PG	400 mm de ancho Quemadores de 9 kW frontal + 5,5 kW trasero, 14,5 kW en total en armario de base abierta		6.515,-
H1OP-FVAL	Opcional (recomendado): encendido eléctrico con llama piloto para quemadores (no como kit de reequipamiento)*		580,-
	Placa de cuatro quemadores abiertos		
H2S9FV8PG	800 mm de ancho en armario de base abierta 2 quemadores de 8,8 kW frontales + 2 quemadores de 5,6 kW traseros, 28,8 kW en total		9.725,-
2 x H1OP-FVAL	Opcional (recomendado): encendido eléctrico con llama piloto para quemadores abiertos (no como kit de reequipamiento)*		1.220,-
	Equipo opcional		
H1AC-4KPU	Kit de puerta para armario base de 400 mm de ancho (para 800 mm utilice 2 kits)		465,-
H1AC-BL4KPC	Armario caliente de 400 mm con kit		1.720,-
H1AC-BL8KPC	Armario caliente de 800 mm con kit		2.495,-
	Gama de cuatro quemadores en horno de gas		
H2S9FV8FG	800 mm de ancho 2 quemadores de 8,8 kW frontales + 2 quemadores de 5,6 kW traseros Horno de gas GN 2/1 de 7,2 kW con encendido eléctrico Se suministra con 1 parrilla GN 2/1 y 1 sartén inoxidable GN 2/1 de 400 mm de profundidad 36 kW en total		14.535,-
2 x H1OP-FVAL	Opcional (recomendado): encendido eléctrico con llama piloto para quemadores abiertos (no como kit de reequipamiento)*		1.220,-

* conexión eléctrica 230/50/1, 0,2 kW necesarios para el encendido




MODELO BÁSICO

- Placas redondas de hierro fundido, 310 mm de diám.
- Mandos de ajuste de 6 posiciones
- Protección contra sobrecalentamiento en cada placa
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) sobre armarios con base abierta con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa de dos placas eléctricas		
H2S9PE4PE	400 mm de ancho 2 placas de 3,5 kW, 7 kW en total en armario de base abierta		7.355,-
H1AC-4KPU	Kit de puerta para armario base de 400 mm de ancho (para 800 mm utilice 2 kits)		465,-
H1AC-BL4KPC	Armario caliente de 400 mm con kit		1.720,-
	Gama de cuatro placas en horno eléctrico		
H2S9PE8FE	800 mm de ancho 4 placas de 2,6 kW Horno eléctrico GN 2/1 de 5,1 kW Se suministra con 1 parrilla GN 2/1 y 1 sartén inoxidable GN 2/1 con 40 mm de profundidad 15,5 kW en total		16.805,-
	Placa de cocina de inducción		
H2S9FI54PE	400 mm de ancho Placas grandes para ollas de 120 a 400 mm de diámetro Placa de cubierta cerámica de 6 mm de alta resistencia Protección contra sobrecalentamiento Control con mando giratorio de 0 – 100 % Detección automática de sartenes 2 x 5 kW (La unidad se ventila desde abajo) en armario base con puerta (parte inferior abierta)		23.445,-

MODELO BÁSICO



- Placa de hierro fundido partida, 10 mm de grosor, extraíble
- Cámara de combustión de acero inoxidable
- Quemador circular de latón
- Termoacoplamiento de seguridad y llama piloto
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) sobre armarios con base abierta con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa sólida de gas individual		
H2S9PG4PG	400 mm de ancho 6,5 kW en armario de base abierta Código técnico: H2S9PG4PG		7.225,-
	Placa sólida de gas doble		
H2S9PG8PG	800 mm de ancho en armario de base abierta 1 x 11,1 kW 11,1 kW en total		9.705,-
H1AC-4KPU	Kit de puerta para armario base de 400 mm de ancho (para 800 mm utilice 2 kits)		465,-
H1AC-BL4KPC	Armario caliente de 400 mm con kit		1.720,-
H1AC-BL8KPC	Armario caliente de 800 mm con kit		2.495,-
	Gama de placa sólida de gas doble en horno de gas		
H2S9PG8FG	800 mm de ancho 1 placa sólida de 11,1 kW Horno de gas GN 2/1 de 7,2 kW con encendido eléctrico* Se suministra con 1 parrilla GN 2/1 y 1 sartén GN 2/1 de acero inoxidable con 40 mm de profundidad 18,3 kW en total		13.615,-

* conexión eléctrica 230/50/1, 0,2 kW necesarios para el encendido

MODELO BÁSICO





- Placa de hierro fundido partida, 10 mm de grosor, extraíble
- Quemador circular de latón
- Termoacoplamiento de seguridad y llama piloto
- Encendido eléctrico*
- 2 quemadores abiertos, latón cromado brillante
- Válvula de seguridad y termoacoplamiento
- Rejillas de soporte de acero inoxidable
- Sartén receptora de acero inoxidable embutido
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) sobre armarios con base abierta con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa sólida + 2 quemadores en la placa de cocción izquierda		
H2S9FP8PG	800 mm de ancho en armario de base abierta Placa sólida de 6,5 kW Quemador de 8,8 kW frontal + quemador de 5,6 kW trasero 20,9 kW en total		10.440,-
	Equipo opcional		
H1AC-4KPU	Kit de puerta para armario base de 400 mm de ancho (para 800 mm utilice 2 kits)		465,-
H1AC-BL8KPC	Armario caliente de 800 mm con kit		2.495,-
	Gama de gas combinado con horno de gas		
H2S9FP8FG	800 mm de ancho Placa sólida individual de 6,5 kW Quemador de 8,8 kW frontal + quemador de 5,6 kW trasero Horno de gas GN 2/1 de 7,2 kW con encendido eléctrico* Se suministra con 1 parrilla GN 2/1 y 1 sartén inoxidable GN 2/1 de 400 mm de profundidad 28,1 kW en total Con quemadores abiertos en el lado izquierdo		15.515,-
H2S9PF8FG	Con quemadores abiertos en el lado derecho		15.710,-
H1OP-FVAL	Opcional (recomendado): encendido eléctrico con llama piloto para quemadores (no como kit de reequipamiento)*		580,-

* conexión eléctrica 230/50/1, 0,2 kW necesarios para el encendido


MODELO BÁSICO

- Placa de acero de 15 mm de grosor, superficie de 29 dm²
- 2 zonas de calor controladas individualmente
- Termostatos separados, de 80 a 500 °C
- Protección contra sobrecalentamiento
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) sobre armarios con base abierta con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa sólida eléctrica individual		
H2S9CE4PE	400 mm de ancho en armario de base abierta 2 zonas de calor de 4 kW 8 kW en total		10.140,-
	Placa sólida eléctrica doble		
H2S9CE8PE	800 mm de ancho 4 zonas de calor de 4 kW 16 kW en total en armario de base abierta Código técnico: H1S9CE8PE		17.630,-
	Placa sólida eléctrica doble en horno eléctrico		
H2S9CE8FE	800 mm de ancho Placa de 4 zonas de calor de 4 kW Horno eléctrico GN 2/1 de 5,1 kW Se suministra con 1 parrilla GN 2/1 y 1 sartén GN 2/1 de acero inoxidable con 40 mm de profundidad		21.650,-
	Placa eléctrica para el baño maría		
H2S9BM+4PE	400 mm de ancho Cuba de acero inoxidable de 2 mm Tamaño GN 1/1, 150 mm de profundidad Termostato de 6 posiciones, de 30 a 100 °C 1,5 kW, 230/50/1 en armario de base abierta con pies ajustables, tapón de drenaje en armario		6.680,-
	Equipo opcional		
H1AC-4KPU	Kit de puerta para armario base de 400 mm de ancho (para 800 mm utilice 2 kits)		465,-
H1AC-BL4KPC	Armario caliente de 400 mm con kit		1.720,-
H1AC-BL8KPC	Armario caliente de 800 mm con kit		2.495,-

MODELO BÁSICO


- Marmita de acero inoxidable conformada de 25 mm
 - 3 posiciones de calentamiento: baja, media, alta
 - Conexiones de agua caliente y fría
- Unidad monobloque sobre pies regulables
 - Encendido eléctrico de los quemadores de gas*, protección contra sobrecalentamiento, termoacoplamiento de seguridad y llama piloto

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Marmitas de calor directo		
H2S9MA15DBG	Marmita de gas, 150 litros de capacidad 800 mm de ancho Marmita redonda de 600 mm de diámetro y 555 mm de profundidad 21,5 kW		18.355,-

* conexión eléctrica 230/50/1, 0,1 kW necesarios para el encendido

MODELO BÁSICO


- Marmita de acero inoxidable conformada de 25 mm
- Doble capa con llenado automático (agua descalcificada)
- 3 posiciones de calentamiento: baja, media, alta
- Conexiones de agua caliente y fría
- Unidad monobloque sobre pies regulables
- Solo modelos de gas: con encendido eléctrico de los quemadores de gas*, protección contra sobrecalentamiento, termoacoplamiento de seguridad y llama piloto

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Marmitas de calor indirecto		
H2S9MA15IBG	Marmita de gas, 150 litros de capacidad 800 mm de ancho Marmita redonda de 600 mm de diámetro y 555 mm de profundidad 21,5 kW		24.310,-
H2S9MA15IBE	Marmita de gas, 150 litros de capacidad 800 mm de ancho Marmita redonda de 600 mm de diámetro y 555 mm de profundidad 18 kW		24.020,-

* conexión eléctrica 230/50/1, 0,1 kW necesarios para el encendido

MODELO BÁSICO





- Fondo de sartén de acero inoxidable de 8 mm
- Sartén de 245 mm de profundidad
- Protección contra sobrecalentamiento
- Conexiones de agua caliente y fría
- Control de potencia adicional para ajustar la ebullición/hervor del agua (tamaño de las burbujas)
- 900 mm de altura (1.055 mm con conductos de extracción de humos) sobre patas ajustables
- Sólo modelos de gas: con encendido eléctrico de los quemadores de gas*, termoacoplamiento de seguridad y llama piloto

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Sartén eléctrica		
H2S9SA45MBE	800 mm de ancho 80 litros de capacidad, 42 dm ² de superficie de la sartén Tamaño de la sartén Al. 245 x An. 669 x Pr. 629 mm 13,5 kW Inclinación manual mediante volante		20.080,-
H2S9SA50EBE	1,000 mm de ancho 97 litros de capacidad, 51 dm ² de superficie de la sartén Tamaño de la sartén Al. 245 x An. 813 x Pr. 629 mm 13,5 kW Inclinación eléctrica		24.490,-
H2S9SA65EBE	1,200 mm de ancho 121 litros de capacidad, 63 dm ² de superficie de la sartén Tamaño de la sartén Al. 245 x An. 1013 x Pr. 629 mm 20,3 kW Inclinación eléctrica mediante pedal		29.150,-
	Sartén de gas		
H2S9SA45MBC	800 mm de ancho 80 litros de capacidad, 42 dm ² de superficie de la sartén Tamaño de la sartén Al. 245 x An. 669 x Pr. 629 mm 20,5 kW Inclinación manual mediante volante		19.675,-
H2S9SA50MBC	1,000 mm de ancho 97 litros de capacidad, 51 dm ² de superficie de la sartén Tamaño de la sartén Al. 245 x An. 813 x Pr. 629 mm 25 kW Inclinación manual		21.725,-
H2S9SA50EBG	1,000 mm de ancho 97 litros de capacidad, 51 dm ² de superficie de la sartén Tamaño de la sartén Al. 245 x An. 813 x Pr. 629 mm 25 kW Inclinación eléctrica		24.205,-
H2S9SA65EBG	1.200 mm de ancho 121 litros de capacidad, 63 dm ² de superficie de la sartén Tamaño de la sartén Al. 245 x An. 1013 x Pr. 629 mm 29 kW, 0,25 kW para encendido e inclinación Inclinación eléctrica mediante pedal		27.225,-

* conexión eléctrica 230/50/1, 0,1 kW necesarios para el encendido






MODELO BÁSICO

- Plancha de acero lisa o acanalada de 15 mm con protección contra salpicaduras
- Canalón de goteo frontal con bandeja receptora
- Control termostático de 100 a 350 °C, con luz piloto
- 2 zonas de calor controladas por separado en encimeras de 800 mm de ancho
- Protección contra sobrecalentamiento
- 900 mm de altura (1.055 mm con conductos de extracción de humos) sobre armarios con base abierta con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placas de plancha planas eléctricas		
H2S9PL4PE	400 mm de ancho Superficie útil de 23 dm², 5,4 kW en armario de base abierta		7.960,-
H2S9PL8PE	800 mm de ancho Superficie útil de 50 dm², 10,8 kW en armario de base abierta		11.660,-
	Placa de parrilla acanalada eléctrica		
H2S9PR4PE	400 mm de ancho Superficie útil de 23 dm², 5,4 kW en armario de base abierta		8.380,-
H2S9PR8PE	800 mm de ancho Superficie útil de 50 dm², 10,8 kW en armario de base abierta		13.135,-
	Placa medio acanalada		
H2S9PM8PE	Plancha de 800 mm de ancho Superficie útil de 50 dm², 10,8 kW (placa acanalada en el lado derecho) en armario de base abierta		12.710,-
	Placas cromadas		
H2S9CL4PE	Placa de plancha plana cromada 400 mm de ancho Superficie útil de 23 dm², 5,4 kW en armario de base abierta		9.965,-
H2S9CL8PE	Placa de plancha plana cromada 800 mm de ancho Superficie útil de 50 dm², 10,8 kW en armario de base abierta		14.720,-
	Equipo opcional		
H1AC-4KPU	Kit de puerta para armario base de 400 mm de ancho (para 800 mm utilice 2 kits)		465,-
H1AC-BL4KPC	Armario caliente de 400 mm con kit		1.720,-

MODELO BÁSICO




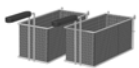
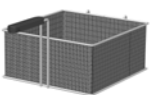
- Plancha de acero lisa o acanalada de 15 mm con protección contra salpicaduras
- Canalón de goteo frontal con bandeja receptora
- Quemadores microperforados, 2 en módulos de 400 mm, 4 en módulos de 800 mm
- Termoacoplamiento de seguridad y llama piloto
- Encendido eléctrico*
- 2 zonas de calor separadas en encimeras de 800 mm de ancho
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) sobre armarios con base abierta con patas ajustables

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placas de plancha plana de gas		
H2S9PL4PG	400 mm de ancho Superficie útil de 23 dm ² , 8,3 kW en armario de base abierta		8.025,-
H2S9PL8PG	800 mm de ancho Superficie útil de 50 dm ² , 16,6 kW en armario de base abierta		11.275,-
	Placas de parrilla acanalada de gas		
H2S9PR4PG	400 mm de ancho Superficie útil de 23 dm ² , 8,3 kW en armario de base abierta		8.725,-
H2S9PR8PG	800 mm de ancho Superficie útil de 50 dm ² , 16,6 kW en armario de base abierta		13.435,-
	Placa medio acanalada		
H2S9PM8PG	Plancha de 800 mm de ancho Superficie útil de 50 dm ² , 16,6 kW (placa acanalada en el lado derecho) en armario de base abierta		12.300,-
	Placas cromadas		
H2S9CL4PG	Placa de plancha plana cromada 400 mm de ancho Superficie útil de 23 dm ² , 8,3 kW en armario de base abierta		10.030,-
H2S9CL8PG	Placa de plancha plana cromada 800 mm de ancho Superficie útil de 50 dm ² , 16,6 kW en armario de base abierta		14.895,-
	Placa de parrilla de gas de hierro fundido		
H2S9GF4PG	400 mm de ancho Plancha grande inclinada y acanalada Superficie útil de 21 dm ² , 8,3 kW en armario de base abierta		7.345,-
	Equipo opcional		
H1AC-4KPU	Kit de puerta para armario base de 400 mm de ancho (para 800 mm utilice 2 kits)		465,-
H1AC-BL4KPC	Armario caliente de 400 mm con kit		1.720,-

* conexión eléctrica 230/50/1, 0,2 kW necesarios para el encendido

MODELO BÁSICO

- Cuba de acero inoxidable con zona fría
- Protección contra sobrecalentamiento
- Control electrónico de la temperatura
- Posición de fundido de grasa
- Montaje de resistencias elevables con bisagra
- Se suministra con cubierta extraíble

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa freidora de cuba doble eléctrica, 2 x 6 litros		
H2S9FRD6BE	400 mm de ancho Capacidad 2 x 18 kg/h* se suministra con 2 sartenes y 2 cestas 12 kW en armario de base abierta		10.385,-
	Placa freidora eléctrica de una cuba de 15 litros		
H2S9FR15BE	400 mm de ancho Capacidad de 36 kg/h* se suministra con 2 cestas medianas y una placa base 12 kW en armario de base abierta		8.660,-
	Calentador de virutas por infrarrojos		
H2S9RFI4PE	400 mm de ancho sartén inclinada de acero inoxidable, colador de fondo Tamaño GN 1/, 310 mm de profundidad Doble rampa de infrarrojos con luz piloto 1,3 kW, 230/50/1 en armario de base abierta		7.410,-
	Equipo opcional		
H1AC-4KPU	Kit de puerta para armario base de 400 mm de ancho (para 800 mm utilice 2 kits)		465,-
H1AC-BL4KPC	Armario caliente de 400 mm con kit		1.720,-
	Cestas		
H1AC-FR615DPA	Juego de dos cestas de tamaño medio para freidoras de 2 x 6 o 15 litros		330,-
H1AC-FR15PA	Cesta de tamaño completo para freidora de 15 litros		330,-

* capacidad medida con chips congeladas 6 x 6


MODELO BÁSICO

- Cuba de acero inoxidable con tono frío
- Sobre armario con puerta de pared doble, pies ajustables
- Regulación electrónica de la temperatura de 140 a 185 °C
- Ciclo de fundido de grasa
- Indicador luminoso de temperatura, desconexión de seguridad a 210 °C
- Se suministra con: tapa de la cuba, cubo de drenaje con rejilla, 2 cestas medianas y una placa base
- 900 mm de altura (1055 mm con conductos de extracción de humos) sobre armarios con base abierta con patas ajustables


N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Freidora eléctrica de 25 litros		
H2S9FR25BE	400 mm de ancho 22,5 kW, elementos de baja densidad de potencia Producción de 78 kg/h*		12.465,-
	Freidora eléctrica de 2 x 25 litros		
H2S9FRD25BE	800 mm de ancho 2 x 22,5 kW, elementos de baja densidad de potencia Producción de 2 x 78 kg/h*		22.985,-
	Freidora de gas de 25 litros		
H2S9FR25BG	400 mm de ancho 21,5 kW, 2 tubos de quemadores microperforados bloque regulador de gas con llama piloto Producción de 46 kg/h* encendido eléctrico**		12.615,-
	Freidora de gas de 2 x 25 litros		
H2S9FRD25BG	800 mm de ancho 43 kW, tubos de quemadores microperforados bloque regulador de gas con llama piloto Producción de 2 x 46 kg/h* encendido eléctrico**		22.460,-
	Elevación automática opcional de la cesta		
H1OP-FRR1P	para la elevación de una cesta de tamaño completo añadir H1OP-FRR1P al código del modelo		3.305,-
	Cestas		
H1AC-FR25PA	Cesta de tamaño completo		420,-
H1AC-FR25DPA	Juego de 2 cestas de tamaño mediano para freidora de 25 litros		585,-

MODELO BÁSICO

- Cuba de acero inoxidable de 20 litros
- Desbordamiento para espumado
- Calentador de 9 kW controlado por simmersat
- Protección contra el nivel de agua bajo

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Cocedor de pasta eléctrico		
H2S9CP4PE	400 mm de ancho en armario con puerta de doble pared, pies ajustables Las cestas deben pedirse por separado		9.605,-
H1AC-CPPA13	1/3 cesta 280 x 95 x 160 mm (se necesitan 3 por cada cocedor de pasta)		305,-
H1AC-CPPA16	1/6 cesta 140 x 95 x 160 mm (se necesitan 6 por cada cocedor de pasta) Código técnico: H1AC-CPPA16		220,-

MODELO BÁSICO

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Placa de ambiente		
H2S9DN4P	400 mm de ancho 270 mm de altura (425 mm con conductos de extracción de humos) Acero inoxidable de 2 mm, insonorizado en armario de base abierta		3.195,-
H2S9DN8P	800 mm de ancho 270 mm de altura (425 mm con conductos de extracción de humos) Acero inoxidable de 2 mm, insonorizado en armario de base abierta		4.665,-

LISTA DE ENVASADO

Modelo	Tipo de envase	Peso en kg		Unidades de embalaje en cm		
		neto	bruto	Longitud	Anchura	Altura
COCINA						
HICS61E	pallet	140	155	90	94	109,1
HICS61G	pallet	180	195	90	94	109,1
HICS101E	pallet	155	175	90	94	127
HICS101G	pallet	200	220	90	94	127
HICS201E	pallet	336	383	116	125	208
HICS62E	pallet	170	190	109	109	109,1
HICS62G	pallet	219	240	109	109	109,1
HICS102E	pallet	190	215	109	109	127
HICS102G	pallet	245	270	109	109	127
HICS202E	pallet	259	294	103	106	208
PRECIPAN HBT 10(H)E	pallet	226	246	113	134	115
PRECIPAN HBT 15(H)E	pallet	280	301	113	154	115
205 GTP	cartón	70	80	75	75	70
305 GTP	cartón	75	85	90	63	117
2228 GTP	cartón	80	90	75	75	120
HEJ061E	pallet	113	133	97	106	109
HEJ101E	pallet	126	146	97	106	126
HEJ102E	pallet	151	176	133	106	126
HEJ201E	pallet	250	280	97	106	215
HEB201E/G	pallet	261	291	97	106	215
HEJ202E	pallet	320	353	133	106	215
HEB202E/G	pallet	350	380	133	106	215
HEJ611E	pallet	236	259	97	106	215
HEJ661E	pallet	220	250	97	106	215
HMJ061Ev2	pallet	71	86	105	70	100
HMJ661Ev2	pallet	144	164	105	70	217
BCB600	cartón	84	102	120	87	64
BCB900	cartón	118	137	120	87	64
BCBI200	cartón	148	172	120	87	64
BCBI500	cartón	183	211	152	87	64



3 TRATAMIENTO DE AGUA E QUÍMICOS

3 Tratamiento de agua e químicos

Tratamiento de agua HYDROLINE

Desmineralización para cocción HYDROLINE STEAM CD.....	2
--	---

Productos químicos de limpieza HYLINE

Productos químicos de limpieza HYLINE.....	4
--	---


VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Protege los utensilios de la acumulación de cal en el horneado y la cocción al vapor
- Evita el bloqueo por depósitos de cal de los inyectores en hornos y cocedores
- Evita la corrosión de los paneles de vidrio
- Cambio del cartucho fácil, sin herramientas
- Las mangueras de entrada y salida no tienen que ser desconectadas para cambiar el cartucho
- Cabezal de filtración con indicador digital para la capacidad restante del cartucho
- Diseñado para instalación vertical y horizontal
- Tapa del recipiente de presión equipado con desconector integrado conforme a DIN EN 1717
- No precisa alimentación de corriente
- Alta capacidad
- Dimensiones compactas
- Para agua fría y caliente
- Bajos costes de inversión

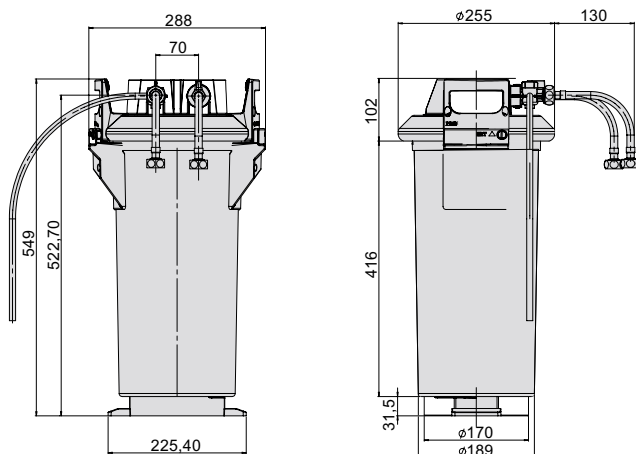
DATOS TÉCNICOS

Peso (bruto / neto)	24 / 18 kg
Máxima dureza	35 °dH*
Capacidad de suministro	10.800 l con 10 °dH
Continuamente	1,7 l/min

*Atención: el radio de flexión de las mangueras de entrada y de salida es de aprox. 130 mm, dependiendo de la orientación de la instalación y del espacio operativo, eso tiene que tenerse en cuenta para las dimensiones de sistema completo. Piezas de conexión de 90° opcionales (N.º de pedido 00-895440-008) pueden ayudar en instalaciones ajustadas. Considerar una pérdida de presión del agua de 0,45 bar

CONEXIONES

Suministro de conexión	R 3/4"
Conexión de salida	R 3/4"
Presión de flujo	2 - 6 bar
Max. temp. de suministro de agua	30 °C

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO






MODELO BÁSICO

- Para la desmineralización parcial, los iones de calcio y de magnesio (iones de dureza del agua) contenidos en el agua son sustituidos por iones de hidrógeno
- La concentración de iones de sodio (sal de mesa) en el agua no aumenta durante el proceso
- No recomendado para operar en sistemas de descalcificador con agua ascendente
- No apto para ser usado junto con lavavajillas con sistema de descalcificador integrado
- El sistema de filtración del agua consisten en un recipiente de presión anticorrosión que contiene material de filtración

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
STEAM CD	Descarbonización para cocción sistema completo incl. cartucho y carcasa	2.265,-

EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-895440-005	Manguera 2.000 mm, 3/4", DN13, para la conexión de agua fresca reforzada con acero inoxidable, incl. llave de corte	118,-
00-895440-008	pieza de conexión 90° 3/4" para una conexión más compacta de las mangueras	71,-
04-005833-02	Manguera con conexión curva en un lado 2.000 mm, 3/4", DN13, para conectar al equipo de cocción	106.-
00-895480-011	Sustitución del cartucho	542,-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	Detergentes		
HLC-70	Limpiador higiénico COMBI: Para el programa de limpieza automática en hornos combi, Alto rendimiento de limpieza, gran poder antidesgrasante 12 kg		129,-
HLC-70S	Limpiador higiénico COMBI: Para el programa de limpieza automática en hornos combi, Alto rendimiento de limpieza, gran poder antidesgrasante 4 bidones de 6 kg		278,-
	Productos de limpieza CHEF'S COMBI		
	<i>Pestañas de limpieza de gran eficacia para garantizar un alto nivel de higiene y rentabilidad</i>		
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)		101,-
	<i>Pastilla de detergente. Los agentes activos protegen activamente contra los depósitos de cal en la zona de cocción y el generador de vapor.</i>		
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI (100 unidades)		87,-

Condiciones de entrega: desde la fábrica de Offenburg.

Se pueden pedir palés mixtos. Para pedir cantidades inferiores a 1 palé (60 x bidones 12 kg o 24 x bidones 24 kg) solo con recogida por el cliente. Cantidad mínima de pedido de bidones de 24 kg = 4

Reglamento de transporte:

En ruta: están vigentes los reglamentos ADR = Acuerdo europeo sobre transporte internacional de mercancías peligrosas por carretera. El transportista tiene que cumplir todas las normas de transporte de acuerdo con la ADR.

Flete marítimo: reglamento IMO -> 100 euros de gastos adicionales para la declaración IMO

Flete aéreo: reglamento IATA -> 150 euros de gastos adicionales para la declaración IATA

Para más información póngase en contacto con su representante de HOBART.



4 Información y notas generales

Lista de envasado preparación de alimentos..... 2

Lista de envasado cocina /
Emisiones térmicas cocedor de presión a vapor 3

LISTA DE ENVASADO

Modelo	Tipo de envase	Peso en kg		Unidades de embalaje en cm		
		neto	bruto	Longitud	Anchura	Altura
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS						
N 50	cartón	22	30	40	73	62
HL 120-40/41STD	cartón	80	89	66	61	97
HL200-40/41STD	cartón	86	93	66	58	94
HL200-51STD	cartón	120	130	89	76	160
HL300-50/60STD	cartón	179	187	89	76	160
HL400-60STD	cartón	183	192	79	91	160
HL600-70	cartón	411	434	124	89	178
HL662-70STD		411	434			
HL800-70STD	cartón	624	668	130	97	198
HL1400-70STD	cartón	662	706	95	135	190
A 200 Bench	pallet e cartón	89	100	56	75	140
A 200 Floor	pallet e cartón	94	107	56	75	101
HSM 10N	pallet e cartón	25,5	30	43	45	64
HSM 20	pallet e cartón	87	97	55	75	101
HSM 30	pallet e cartón	221	246	85	117	157
HSM 40	pallet e cartón	220	244	85	117	157
H600S	pallet e cartón	249	269	85	117	157
H800S	pallet e cartón	260	282	85	117	157
HSL180 / 220	cartón	565	656	138	90	160
PVM302	pallet	100	125	120	80	192
G5R	cartón	20	23	52	52	66
4812	3 cartón	51	64	63	41	58
		12	14	36	40	26
		3	4	58	34	15
4822	3 cartón	54	67	63	41	58
		12	14	36	40	26
		3	4	58	34	15
SL300-B	cartón	29	34.5	71	60	52
SL350-B	cartón	40	47	84	72	76
SL350-G	cartón	42	49	84	72	76
SL300AUTO-B / SL350AUTO-B	cartón	46	54	71	60	62
SL350AUTO-G	cartón	50	57	84	72	76
EDGE12-2	cartón	34	37	85	72	76
6115	cartón	31	34	58	48	69
6430-19	cartón	64	71	64	73	81
6430 CBT SST	cartón	18	23	60	60	98
E6128	cartón	82	93	75	63	116
VPU 100	cartón	16	20	56	40	61
VPU 200 / 250	cartón	18 / 21	22 / 25	56 / 61	41	61 / 73
VPU 350	cartón	33	36	62	41	79
FP 41	cartón	16	19	41	41	60
VCB 61 / 62	cartón	24	28	41	41	60
CC 34	cartón	12	16	41	41	70
HB-4	cartón	6	9	46	30	49

LISTA DE ENVASADO

Modelo	Tipo de envase	Peso en kg		Unidades de embalaje en cm		
		neto	bruto	Longitud	Anchura	Altura
COCINA						
HICS61E	pallet	140	155	90	94	109,1
HICS61G	pallet	180	195	90	94	109,1
HICS101E	pallet	155	175	90	94	127
HICS101G	pallet	200	220	90	94	127
HICS201E	pallet	336	383	116	125	208
HICS62E	pallet	170	190	109	109	109,1
HICS62G	pallet	219	240	109	109	109,1
HICS102E	pallet	190	215	109	109	127
HICS102G	pallet	245	270	109	109	127
HICS202E	pallet	259	294	103	106	208
PRECIPAN HBT 10(H)E	pallet	226	246	113	134	115
PRECIPAN HBT 15(H)E	pallet	280	301	113	154	115
205 GTP	cartón	70	80	75	75	70
305 GTP	cartón	75	85	90	63	117
2228 GTP	cartón	80	90	75	75	120
HEJ061E	pallet	113	133	97	106	109
HEJ101E	pallet	126	146	97	106	126
HEJ102E	pallet	151	176	133	106	126
HEJ201E	pallet	250	280	97	106	215
HEB201E/G	pallet	261	291	97	106	215
HEJ202E	pallet	320	353	133	106	215
HEB202E/G	pallet	350	380	133	106	215
HEJ611E	pallet	236	259	97	106	215
HEJ661E	pallet	220	250	97	106	215
HMJ061Ev2	pallet	71	86	105	70	100
HMJ661Ev2	pallet	144	164	105	70	217
BCB600	cartón	84	102	120	87	64
BCB900	cartón	118	137	120	87	64
BCB1200	cartón	148	172	120	87	64
BCB1500	cartón	183	211	152	87	64

EMISIONES TÉRMICAS COCEDOR DE PRESIÓN A VAPOR

Modelo de máquina	Pérdida de calor sensible en kW	Según VDI 2.052 kJ/h	Pérdida de calor latente en kW	Según VDI 2.052 kJ/h
Cocedor de presión a vapor 205 GTP	0,84	3.014	1,26	4.536
Cocedor de presión a vapor 305 GTP	1,25	4.504	1,89	6.804
Cocedor de presión a vapor 2228 GTP	1,25	4.504	1,89	6.804



HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Alemania

Tel: +49 781 600-2820 | info-export@hobart.de

www.hobart.es

Member of the *ITW* Food Equipment Group Europe