

## LÍNEA PIZZA

HORNOS DE PIZZA

HORNO PIZZA/PAN CON HUMEDAD

HORNOS LEÑA/GAS

HORNOS DE TÚNEL

LAMINADORAS



## LÍNEA UNOX

HORNOS CHEFLUX

HORNOS SHOP.PRO

HORNOS BAKERLUX

HORNOS LINEMISS/LINEMICRO



## COMPLEMENTOS

AMASADORAS

LAMINADORA



## LA HERRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA



### FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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



#### FACILIDAD DE USO

Mandos grandes e intuitivos.



#### MATERIALES ALTA CALIDAD

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.



#### ACABADOS DEPURADOS

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

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



**SERIE PIZZA - PIZZA MAXI - PIZZA**

30 MODELOS PARA SELECCIONAR EL HORNO ADECUADO

**COMPLEMENTOS (AMASADORAS, LAMINADORAS)**

SELECCIONE ENTRE 8 MODELOS DE LAMINADORAS Y 9 DE AMASADORAS

**HORNOS DE TÚNEL**7 MODELOS (4 ELÉCTRICOS Y 3 GAS)  
PARA ESTANDARIZAR SU PRODUCCIÓN**HORNOS DE LEÑA / GAS**30 MODELOS PARA SELECCIONAR  
EL HORNO ADECUADO



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna. (Según modelo)



PIZZA 1/40



**EQUIPADOS  
CON RELÉS  
ELECTROSTÁTICOS**



PIZZA 2/40



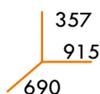
|                         | 280<br>568<br>500  | 430<br>568<br>500  |
|-------------------------|--------------------|--------------------|
|                         | PIZZA 1/40         | PIZZA 2/40         |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 568 x 500 x 280 mm | 568 x 500 x 430 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 410 x 360 x 90 mm  | 410 x 360 x 90 mm  |
| TEMPERATURA             | 50 - 320 °C        | 50 - 320 °C        |
| Nº PISOS                | 1                  | 2                  |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T        | 230V-1P+N+T        |
| POTENCIA                | 1,6 Kw             | 2,4 Kw             |
| RESISTENCIA SUPERIOR    | 1 x 800 W          | 1 x 800 W          |
| RESISTENCIA INTERMEDIA  | -                  | 1 x 800 W          |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 1 x 800 W          | 1 x 800 W          |
| <b>P.V.P</b>            | <b>660 €</b>       | <b>820 €</b>       |



PIZZA 1/50 4D25



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



|                         | PIZZA 1/50<br>4D25      | PIZZA 1/50<br>4D25 C+L  | PIZZA 2/50<br>4D25+4D25 | PIZZA 2/50<br>4D25+4D25 C+L |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 915 x 690 x 357 mm      | 915 x 690 x 357 mm      | 915 x 690 x 527 mm      | 915 x 690 x 527 mm          |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 620 x 500 x 120 mm          |
| TEMPERATURA             | 45 - 455 °C                 |
| Nº CÁMARAS              | 1                       | 1                       | 2                       | 2                           |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T     |
| POTENCIA                | 5 Kw                    | 5 Kw                    | 7.5 Kw                  | 7.5 Kw                      |
| RESISTENCIA SUPERIOR    | 1 x 2.500 W                 |
| RESISTENCIA INTERMEDIA  | -                       | -                       | 1 x 2.500 W             | 1 x 2.500 W                 |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 1 x 2.500 W                 |
| P.V.P                   | 905 €                   | 990 €                   | 1.440 €                 | 1.575 €                     |
| MESA / ALTURA           | 315 € / 860 mm          |                         |                         |                             |

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

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana mineral vaporizada.

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

Resistencias blindadas.

Posibilidad de instalar en columna.

**Con cristal y luz interna.**



560  
1000  
1362

**PIZZA GAS 6D30**

560  
1100  
1062

560  
1000  
1362

560  
1305  
1362

|                         |  4 |  6 |  9 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <b>PIZZA GAS 4D30</b>                                                                 | <b>PIZZA GAS 6D30</b>                                                                   | <b>PIZZA GAS 9D30</b>                                                                   |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.100x1.062x560 mm                                                                    | 1.000x1.362x560 mm                                                                      | 1.305x1.362x560 mm                                                                      |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 620x620x150 mm                                                                        | 620x920x150 mm                                                                          | 920x920x150 mm                                                                          |
| TEMPERATURA             | 0 - 450 °C                                                                            | 0 - 450 °C                                                                              | 0 - 450 °C                                                                              |
| Nº PISOS                | 1                                                                                     | 1                                                                                       | 1                                                                                       |
| ALIMENTACIÓN            | 230 V                                                                                 | 230 V                                                                                   | 230 V                                                                                   |
| POTENCIA                | 16,1 Kw                                                                               | 21.5 Kw                                                                                 | 27 Kw                                                                                   |
| CONSUMO GAS             | 1.262 (G30/31) Kg/h<br>1.693 (G20) m³/h<br>1.693 (G25) m³/h                           | 1.696 (G30/31) Kg/h<br>2.275 (G20) m³/h<br>2.275 (G25) m³/h                             | 2.129 (G30/31) Kg/h<br>2.852 (G20) m³/h<br>2.852 (G25) m³/h                             |
| P.V.P                   | <b>3.700 €</b>                                                                        | <b>4.330 €</b>                                                                          | <b>5.205 €</b>                                                                          |
| MESA / ALTURA           | 330 € / 860-960 mm                                                                    | 400 € / 860-960 mm                                                                      | 465 € / 860-960 mm                                                                      |
| KIT SUPERPOSICIÓN       | 400 €                                                                                 |                                                                                         |                                                                                         |

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

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

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

- Uso simple e intuitivo
- Cuece simultáneamente 6 pizzas de 35Ø
- Seguro y libre de riesgos
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada



PIZZA GAS XL 4



PIZZA GAS XL 6L



|                         |  4 |  6 |  6 |  9 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | PIZZA GAS XL 4                                                                        | PIZZA GAS XL 6                                                                        | PIZZA GAS XL 6L                                                                         | PIZZA GAS XL 9L                                                                         |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1110x1180x540 mm                                                                      | 1110x1540x540 mm                                                                      | 1470x1180x540 mm                                                                        | 1470x1540x540 mm                                                                        |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 720x720x150 mm                                                                        | 720x1080x150 mm                                                                       | 1080x720x150 mm                                                                         | 1080x1080x150 mm                                                                        |
| TEMPERATURA             | 0 - 450 °C                                                                            | 0-450 °C                                                                              | 0 - 450 °C                                                                              | 0 - 450 °C                                                                              |
| Nº PISOS                | 1                                                                                     | 1                                                                                     | 1                                                                                       | 1                                                                                       |
| ALIMENTACIÓN            | 230 V                                                                                 | 230 V                                                                                 | 230 V                                                                                   | 230 V                                                                                   |
| POTENCIA                | 18 Kw                                                                                 | 23 Kw                                                                                 | 23 Kw                                                                                   | 31 Kw                                                                                   |
| CONSUMO GAS             | 1.432 Kg/h (G 30/31)<br>1.954 m³/h (G 20)<br>2.491 m³/h (G 25)                        | 1.933 Kg/h (G 30/31)<br>2.725 m³/h (G 20)<br>3.149 m³/h (G 25)                        | 1.933 Kg/h (G 30/31)<br>2.725 m³/h (G 20)<br>3.149 m³/h (G 25)                          | 2.532 Kg/h (G 30/31)<br>3.255 m³/h (G 20)<br>4.136 m³/h (G 25)                          |
| P.V.P                   | 3.980 €                                                                               | 4.605 €                                                                               | 5.045 €                                                                                 | 5.895 €                                                                                 |
| MESA / ALTURA           | 360 € / 960 mm                                                                        | 430 € / 860 mm                                                                        | 430 € / 960 mm                                                                          | 480 € / 860 mm                                                                          |

## CON GENERADOR DE VAPOR

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

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

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



PIZZAPAN 4D40 ALTO 27

510  
1100  
1232\*



PIZZAPAN 6D40 ALTO 27

510  
1100  
1464\*



**EQUIPADOS  
CON RELÉS  
ELECTROSTÁTICOS**



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



PANEL MANUAL

510  
1100  
1230\*

510  
1100  
1464\*

|                            | PIZZAPAN 4D40 ALTO 27         | PIZZAPAN 6D40 ALTO 27          |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH)    | 1100 x 1.080 (+150*) x 510 mm | 1.100 x 1.314 (+150*) x 510 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH)    | 820 x 840 x 270 mm            | 820 x 1080 x 270 mm            |
| TEMPERATURA                | 45 - 455 °C                   | 45 - 455 °C                    |
| Nº CÁMARAS                 | 1                             | 1                              |
| ALIMENTACIÓN               | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T       | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T        |
| POTENCIA                   | 6,9 Kw                        | 10,2 Kw                        |
| RESISTENCIA SUPERIOR       | 3 x 1.150 W                   | 3 x 1.700 W                    |
| RESISTENCIA INFERIOR       | 3 x 1.150 W                   | 3 x 1.700 W                    |
| <b>P.V.P PANEL MANUAL</b>  | <b>3.535 €</b>                | <b>3.920 €</b>                 |
| <b>P.V.P PANEL DIGITAL</b> | <b>3.750 €</b>                | <b>4.160 €</b>                 |
| MESA / ALTURA              | 470 € / 960 mm                | 470 € / 860 mm                 |

\* medida vaporera



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz camara.



PIZZA 4D32



PIZZA 4D32+ 4D32

**!** EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



|                         | <br>PIZZA MEDIUM<br>4D32+4D32 | <br>PIZZA<br>4D32 | <br>PIZZA<br>4D32+4D32 |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 900 x 871 x 745 mm                                                                                               | 975 x 924 x 413 mm                                                                                    | 975 x 924 x 745 mm                                                                                          |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 660 x 660 x 140 mm                                                                                               | 660 x 660 x 140 mm                                                                                    | 660 x 660 x 140 mm                                                                                          |
| TEMPERATURA             | 45 - 455 °C                                                                                                      | 45 - 455 °C                                                                                           | 45 - 455 °C                                                                                                 |
| Nº PISOS                | 2                                                                                                                | 1                                                                                                     | 2                                                                                                           |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                                          | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                               | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                                     |
| POTENCIA                | 9,4 Kw                                                                                                           | 4,7 Kw                                                                                                | 9,4 Kw                                                                                                      |
| RESISTENCIA SUPERIOR    | 2 x 2.350 W                                                                                                      | 1 x 2.350 W                                                                                           | 2 x 2.350 W                                                                                                 |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 2 x 2.350 W                                                                                                      | 1 x 2.350 W                                                                                           | 2 x 2.350 W                                                                                                 |
| P.V.P                   | <b>1.910 €</b>                                                                                                   | <b>1.170 €</b>                                                                                        | <b>1.910 €</b>                                                                                              |
| MESA / ALTURA           | 300 €/860 mm                                                                                                     | 300 €/ 860 mm                                                                                         | 300 €/860-960 mm                                                                                            |
| CAMPANA (SIN MOTOR)     | 330 €                                                                                                            | 330 €                                                                                                 | 330 €                                                                                                       |

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz cámara.



**EQUIPADOS  
CON RELÉS  
ELECTROSTÁTICOS**



413  
975  
1214

**PIZZA 6D32**



745  
975  
1214

**PIZZA 6D32+6D32**

413  
975  
1214

745  
975  
1214

|                         |  6<br><b>PIZZA<br/>6D32</b> |  6+6<br><b>PIZZA<br/>6D32+6D32</b> |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 975 x 1.214 x 413 mm                                                                                            | 975 x 1.214 x 745 mm                                                                                                    |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 660 x 990 x 140 mm                                                                                              | 660 x 990 x 140 mm                                                                                                      |
| TEMPERATURA             | 45 - 455 °C                                                                                                     | 45 - 455 °C                                                                                                             |
| Nº PISOS                | 1                                                                                                               | 2                                                                                                                       |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                                         | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                                                 |
| POTENCIA                | 7,2 Kw                                                                                                          | 14,4 Kw                                                                                                                 |
| RESISTENCIA SUPERIOR    | 3 x 1.200 W                                                                                                     | 6 x 1.200 W                                                                                                             |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 3 x 1.200 W                                                                                                     | 6 x 1.200 W                                                                                                             |
| <b>P.V.P</b>            | <b>1.465 €</b>                                                                                                  | <b>2.495 €</b>                                                                                                          |
| MESA / ALTURA           | 425 €/860 mm                                                                                                    | 425 €/960 mm                                                                                                            |
| CAMPANA (SIN MOTOR)     | <b>390 €</b>                                                                                                    |                                                                                                                         |



PIZZA MAXI 3LD35 + 3LD35

**!** EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

413  
1305  
600

745  
1305  
600

|                         | <br>PIZZA MAXI<br>3LD35 | <br>PIZZA MAXI<br>3LD35+ 3LD35 |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.305 x 600 x 413 mm                                                                                       | 1.305 x 600 x 745 mm                                                                                                |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 1.080 x 410 x 140 mm                                                                                       | 1.080 x 410 x 140 mm                                                                                                |
| TEMPERATURA             | 50 - 455 °C                                                                                                | 50 - 455 °C                                                                                                         |
| Nº PISOS                | 1                                                                                                          | 2                                                                                                                   |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                                    | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                                             |
| POTENCIA                | 6 Kw                                                                                                       | 12 Kw                                                                                                               |
| RESISTENCIA SUPERIOR    | 1 x 3.000 W                                                                                                | 2 x 3.000 W                                                                                                         |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 1 x 3.000 W                                                                                                | 2 x 3.000 W                                                                                                         |
| P.V.P                   | <b>1.330 €</b>                                                                                             | <b>2.180 €</b>                                                                                                      |
| MESA / ALTURA           | 350 € / 960 mm                                                                                             | 350 € / 860 mm                                                                                                      |
| CAMPANA (SIN MOTOR)     | 390 €                                                                                                      |                                                                                                                     |



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa pre-lacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz camara.



**EQUIPADOS  
CON RELÉS  
ELECTROSTÁTICOS**



**PIZZA MAXI 4D35**



|                         |  4 |  4+4 |  6 |  6+6 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | PIZZA MAXI 4D35                                                                       | PIZZA MAXI 4D35+ 4D35                                                                    | PIZZA MAXI 6D35                                                                         | PIZZA MAXI 6D35+6D35                                                                      |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1000x954x413 mm                                                                       | 1000x954x745 mm                                                                          | 1000x1314x413 mm                                                                        | 1000x1314x745 mm                                                                          |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 720x720x140 mm                                                                        | 720x720x140 mm                                                                           | 720x1080x140 mm                                                                         | 720x1080x140 mm                                                                           |
| TEMPERATURA             | 45 - 455 °C                                                                           | 45 - 455 °C                                                                              | 45 - 455 °C                                                                             | 45 - 455 °C                                                                               |
| Nº PISOS                | 1                                                                                     | 2                                                                                        | 1                                                                                       | 2                                                                                         |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                               | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                  | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                 | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                   |
| POTENCIA                | 6 Kw                                                                                  | 12 Kw                                                                                    | 9 Kw                                                                                    | 18 Kw                                                                                     |
| RESISTENCIASUPERIOR     | 1 x 3.000 W                                                                           | 2 x 3.000 W                                                                              | 3 x 1.500 W                                                                             | 6 x 1.500 W                                                                               |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 1 x 3.000 W                                                                           | 2 x 3.000 W                                                                              | 3 x 1.500 W                                                                             | 6 x 1.500 W                                                                               |
| P.V.P                   | <b>1.430 €</b>                                                                        | <b>2.210 €</b>                                                                           | <b>1.790 €</b>                                                                          | <b>2.880 €</b>                                                                            |
| MESA / ALTURA           | 425 € / 960 mm                                                                        | 425 € / 860 mm                                                                           | 425 € / 960 mm                                                                          | 425 € / 860 mm                                                                            |
| CAMPANA (SIN MOTOR)     |                                                                                       | <b>390 €</b>                                                                             |                                                                                         | <b>445 €</b>                                                                              |



PIZZA MAXI 6LD35



PIZZA MAXI 9D35+ 9D35

**!** EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

413  
1360  
954

745  
1360  
954

413  
1360  
1314

745  
1360  
1314

|                         |  6 |  6 + 6 |  9 |  9 + 9 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | PIZZA MAXI 6LD35                                                                      | PIZZA MAXI 6LD35+6LD35                                                                    | PIZZA MAXI 9D35                                                                        | PIZZA MAXI 9D35+9D35                                                                        |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.360x954x413 mm                                                                      | 1.360x954x745 mm                                                                          | 1.360x1.314x413 mm                                                                     | 1.360x1.314x745 mm                                                                          |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 1.080x720x140 mm                                                                      | 1.080x720x140 mm                                                                          | 1.080x1.080x140 mm                                                                     | 1.080x1.080x140 mm                                                                          |
| TEMPERATURA             | 45 - 455 °C                                                                           | 45 - 455 °C                                                                               | 45 - 455 °C                                                                            | 45 - 455 °C                                                                                 |
| Nº PISOS                | 1                                                                                     | 2                                                                                         | 1                                                                                      | 2                                                                                           |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                               | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                   | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                     |
| POTENCIA                | 9 Kw                                                                                  | 18 Kw                                                                                     | 13.2 Kw                                                                                | 26.4 Kw                                                                                     |
| RESISTENCIASUPERIOR     | 3 x 1.500 W                                                                           | 6 x 1.500 W                                                                               | 3 x 2.200 W                                                                            | 6 x 2.200 W                                                                                 |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 3 x 1.500 W                                                                           | 6 x 1.500 W                                                                               | 3 x 2.200 W                                                                            | 6 x 2.200 W                                                                                 |
| P.V.P                   | 2.010 €                                                                               | 3.315 €                                                                                   | 2.145 €                                                                                | 3.805 €                                                                                     |
| MESA / ALTURA           | 425 € / 960 mm                                                                        | 425 € / 860 mm                                                                            | 445 € / 960 mm                                                                         | 445 € / 860 mm                                                                              |
| CAMPANA (SIN MOTOR)     | 445 €                                                                                 |                                                                                           | 560 €                                                                                  |                                                                                             |

**Serie apta para bandejas 400x600mm**

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz cámara.



PIZZA 4D40



**! EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS**



PIZZAPAN 6LD40+6LD40

|                         | <br>PIZZA 4D40 | <br>PIZZA 4D40+4D40 |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 413<br>1100<br>1074                                                                                | 745<br>1100<br>1074                                                                                      |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 820 x 840 x 175 mm                                                                                 | 820 x 840 x 175 mm                                                                                       |
| TEMPERATURA             | 45 - 455 °C                                                                                        | 45 - 455 °C                                                                                              |
| Nº CÁMARAS              | 1                                                                                                  | 2                                                                                                        |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T                                                                                  |
| POTENCIA                | 6,9 Kw                                                                                             | 13,8 Kw                                                                                                  |
| RESISTENCIA SUPERIOR    | 3 x 1.150 W                                                                                        | 6 x 1.150 W                                                                                              |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 3 x 1.150 W                                                                                        | 6 x 1.150 W                                                                                              |
| <b>P.V.P</b>            | <b>1.600 €</b>                                                                                     | <b>2.555 €</b>                                                                                           |
| MESA / ALTURA           | 390 € / 960 mm                                                                                     | 390 € / 860 mm                                                                                           |
| CAMPANA (SIN MOTOR)     | <b>445 €</b>                                                                                       |                                                                                                          |

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

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

**Con cristal y luz camara.**



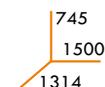
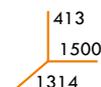
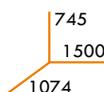
**MÁXIMA FUNCIONALIDAD  
POSIBILIDAD PARA ASADOS  
TRADICIONALES Y  
PIZZA-CALZONES**



**ALTURA ÚTIL 175 MM**



**PIZZAPAN 6D40+6D40 POT**



|                                                                                       |                                                                                            |                                                                                        |                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  6 |  6<br>6 |  6 |  6<br>6 |
|  4 |  4<br>4 |  4 |  4<br>4 |
| <b>PIZZAPAN 6LD40</b>                                                                 | <b>PIZZAPAN 6LD40+6LD40</b>                                                                | <b>PIZZAPAN 6D40 POT</b>                                                               | <b>PIZZAPAN 6D40+6D40 POT</b>                                                                |

|                         |                         |                         |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.500 x 1.074 x 413 mm  | 1.500 x 1.074 x 745 mm  | 1.500 x 1.314 x 413 mm  | 1.500 x 1.314 x 745 mm  |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 1.230 x 840 x 175 mm    | 1.230 x 840 x 175 mm    | 1.230 x 1.080 x 175 mm  | 1.230 x 1.080 x 175 mm  |
| TEMPERATURA             | 45 - 455 °C             |
| Nº PISOS                | 1                       | 2                       | 1                       | 2                       |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T |
| POTENCIA                | 10,2 Kw                 | 20,4 Kw                 | 15,3 Kw                 | 30,6 Kw                 |
| RESISTENCIA SUPERIOR    | 3 x 1.700 W             | 6 x 1.700 W             | 3 x 2.550 W             | 6 x 2.550 W             |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 3 x 1.700 W             | 6 x 1.700 W             | 3 x 2.550 W             | 6 x 2.550 W             |
| P.V.P                   | <b>2.220 €</b>          | <b>3.720 €</b>          | <b>2.380 €</b>          | <b>4.275 €</b>          |
| MESA / ALTURA           | 475 €/960 mm            | 475 €/860 mm            | 505 €/860-960 mm        | 505 €/860-960 mm        |
| CAMPANA (SIN MOTOR)     | <b>505 €</b>            |                         | <b>630 €</b>            |                         |



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

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

Cámara de acero inox.

Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil.

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

Disponible también con cámara ventilada para una cocción uniforme.

Disponible con vapor (OPCIONAL)

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



**SUPREME 6L**



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



#### VENTILADO

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



380  
1160  
1110

380  
1520  
1110

380  
1520  
1470



**SUPREME 4**

**SUPREME 6L**

**SUPREME 9**

|                         |                         |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.160 x 1.110 x 380 mm  | 1.520 x 1.110 x 380 mm  | 1.520 x 1.470 x 380 mm  |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 720 x 720 x 180 mm      | 1.080 x 720 x 180 mm    | 1080 x 1.080 x 180 mm   |
| TEMPERATURA             | 50 - 450 °C             | 50 - 450 °C             | 50 - 450 °C             |
| Nº PISOS                | 1                       | 1                       | 1                       |
| ALIMENTACIÓN            | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T | 230V-1P+N+T/400V-3P+N+T |
| POTENCIA                | 8,3 Kw                  | 12,2 Kw                 | 17,6 Kw                 |
| RESISTENCIA SUPERIOR    | 6 x 750 W               | 9 x 750 W               | 9 x 1.100 W             |
| RESISTENCIA INFERIOR    | 6 x 550 W               | 9 x 550 W               | 9 x 800 W               |
| P.V.P                   | <b>6.040 €</b>          | <b>6.660 €</b>          | <b>7.365 €</b>          |
| CON VAPOR               |                         | +1.700                  |                         |



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



|                         | FERMENTADORA<br>CG 4-44<br>CG 444 | FERMENTADORA<br>CG 6L-66L<br>CG 6L6L6L | FERMENTADORA<br>CG 9-99<br>CG 999 |
|-------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.160 x 1.110 x 550/900 mm        | 1.520 x 1.110 x 550/900 mm             | 1.520 x 1.470 x 550/900 mm        |
| TEMPERATURA TRABAJO     | 0 - 60 °C                         | 0 - 60 °C                              | 0 - 60 °C                         |
| ALIMENTACIÓN            | 230 V                             | 230 V                                  | 230 V                             |
| POTENCIA                | 2,0 Kw                            | 2,0 Kw                                 | 2,0 Kw                            |
| CAPACIDAD CARGA         | 6 bandejas                        | 9 bandejas                             | 15 bandejas                       |
| ESPACIO ENTRE BANDEJAS  | 90 mm                             | 90 mm                                  | 90 mm                             |
| P.V.P                   | 4.335 €                           | 4.985 €                                | 5.895 €                           |

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



|                         | KG 4                   | KG 6L                  | KG 9                   |
|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1.160 x 1.290 x 450 mm | 1.520 x 1.290 x 450 mm | 1.520 x 1.650 x 450 mm |
| TASA DE FLUJO           | 290 m³/h               | 290 m³/h               | 290 m³/h               |
| PESO NETO               | 40 Kg                  | 50 Kg                  | 60 Kg                  |
| P.V.P                   | 3.990 €                | 4.675 €                | 5.655 €                |
| MOTOR ELÉCTRICO OPC     | 4.590 €                | 5.270 €                | 6.285€                 |
| CONDESADOR HUMOS        |                        | + 2.330 €              |                        |

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



| MODELOS      | DIMENS.EXT.(LxPxH)         | PESO NETO | P.V.P   |
|--------------|----------------------------|-----------|---------|
| SG 4 - 44    | 1.160 x 1.050 x 880/940 mm | 40 kg     | 1.160 € |
| SG 444       | 1.160 x 1.050 x 530/590 mm | 45 kg     | 1.160 € |
| SG 6L - 66L  | 1.520 x 1.050 x 880/940 mm | 45 kg     | 1.520 € |
| SG 6L6L6L    | 1.520 x 1.050 x 530/590 mm | 50 kg     | 1.520 € |
| SG 9 - 99    | 1.520 x 1.400 x 880/940 mm | 50 kg     | 1.850 € |
| SG 9 - 9 - 9 | 1.520 x 1.400 x 530/590 mm | 55 kg     | 1.850 € |

Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.

Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

Disponible para modelos:

- PIZZA
- PIZZA Maxi
- PIZZA

- Sin motor.

- Con motor.

- Con condensación

A CONSULTAR



## FERMENTADORAS

Temperatura de trabajo:

- 0 - 60 °C.

Potencia: 2 kW.

Con ruedas y puertas de vidrio.

Equipado con contenedor de agua.

Compatible con modelos:

- PIZZA Maxi
- PIZZA

Capacidad de bandejas:

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



MÁXIMO  
RESULTADO  
EN EL MÍNIMO  
ESPACIO

CONSULTAR PRECIOS



## HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

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

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

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

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

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

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



## TIPOS DE COCCIÓN

### LEÑA

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

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



### GAS

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

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



### COMBINADOS

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

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



### BASE FIJA

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

**SINÓNIMO DE CALIDAD**

Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.

Prefabricado y compuesto por material refractario vibrado.

Quemador monobloque de material refractario.

Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados.

Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.

Preparación para la instalación de quemadores de gas que proporcionan la máxima eficiencia.



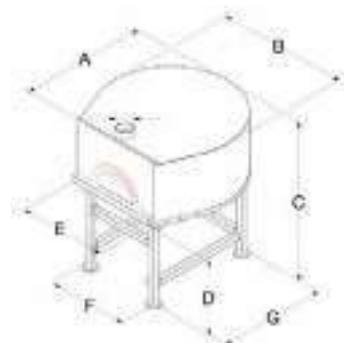
El modelo tradicional de los hornos de cúpula es ideal para las pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción. El horno se compone de 9 piezas refractarias con espesor de 10 cm, que permite el máximo rendimiento con el menor consumo.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

|                               | Ø 110 cm   | Ø 120 cm    | Ø 140 cm     | Ø 160 cm     | Ø 180 cm     |
|-------------------------------|------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN     | 120 cm     | 120 cm      | 120 cm       | 120 cm       | 120 cm       |
| ANCHURA DE BOCA               | 54 cm      | 54/68/82 cm | 54/68/82 cm  | 54/68/82 cm  | 54/68/82 cm  |
| CAPACIDAD PIZZAS Ø            | 5-6 pizzas | 7-8 pizzas  | 10-12 pizzas | 13-15 pizzas | 14-16 pizzas |
| PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR) | 1.600 Kg   | 1.700 Kg    | 1.800 Kg     | 1.900 Kg     | 2.200 Kg     |

**DIMENSIONES EXTERIORES**

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





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



ACABADOS DISPONIBLES



**ESTÁNDAR**



**CÚPULA**



**MOSAICO**

CONSULTAR PRECIOS

### POLIVALENCIA A UN PRECIO MÁS QUE ASEQUIBLE

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

Instalación rápida y fácil

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



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

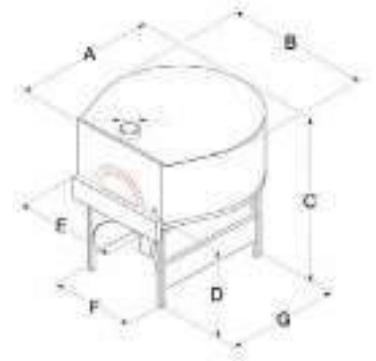


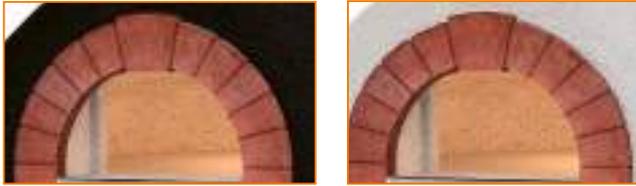
### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                               | Ø 80 cm    | Ø 100 cm   | Ø 120 cm   | Ø 140 cm     | Ø 170 cm     |
|-------------------------------|------------|------------|------------|--------------|--------------|
| ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN     | 120 cm     | 120 cm     | 120 cm     | 120 cm       | 120 cm       |
| ANCHURA DE BOCA               | 46 cm      | 46 cm      | 54/68 cm   | 54/68/82 cm  | 54/68/82 cm  |
| CAPACIDAD PIZZAS Ø            | 3-4 pizzas | 4-5 pizzas | 7-8 pizzas | 10-12 pizzas | 13-14 pizzas |
| PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR) | 600 Kg     | 800 Kg     | 900 Kg     | 1.000 Kg     | 1.300 Kg     |

### DIMENSIONES EXTERIORES

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





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



ACABADOS DISPONIBLES



**ESTÁNDAR**



**CÚPULA**



**MOSAICO**

CONSULTAR PRECIOS

**ACABADO ATEMPORAL CON TECNOLOGÍA VANGUARDISTA**

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



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

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

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

|                               | Ø 100 cm   | Ø 120 cm   | Ø 140 cm     | Ø 160 cm     |
|-------------------------------|------------|------------|--------------|--------------|
| ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN     | 200/220 cm | 200/220 cm | 200/220 cm   | 120 cm       |
| ANCHURA DE BOCA               | 46 cm      | 54/68 cm   | 54/68 cm     | 54/68 cm     |
| CAPACIDAD PIZZAS Ø            | 4-5 pizzas | 7-8 pizzas | 10-12 pizzas | 13-15 pizzas |
| PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR) | 800 Kg     | 1.100 Kg   | 1.300 Kg     | 2.000 Kg     |

**DIMENSIONES EXTERIORES**

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



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



ACABADOS DISPONIBLES (CONSULTAR)



**ESTÁNDAR**



**MOSAICO**

CONSULTAR PRECIOS

Hornos completamente contruídos en Italia, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.

Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.

No requiere personal con experiencia durante su uso puesto que es fácil e intuitivo de manejar.

Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electrostáticos.

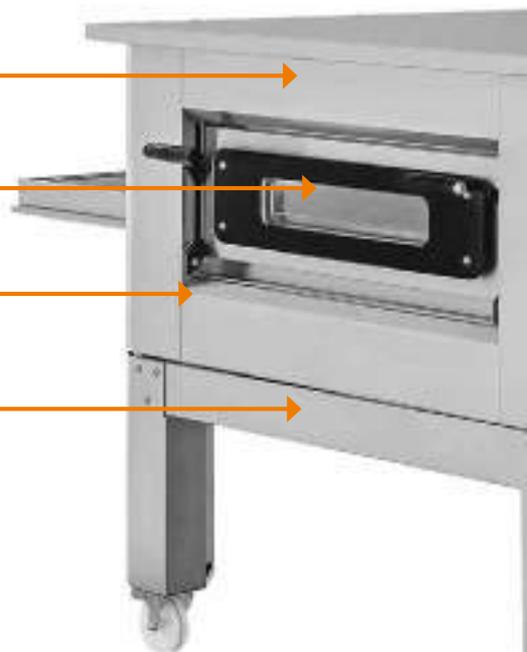


Fácil acceso al interior para mejor limpieza

Puerta para inspección de la cocción

Construido totalmente en acero inoxidable

Base robusta en acero inoxidable



### NO SOLO PARA HACER PIZZAS

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



Temperatura exterior  
no superior a 40°C

Alcanza rápidamente  
la temperatura de  
funcionamiento

Cinta transportadora  
en acero inoxidable

Panel de control digital  
con 3 programas



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

- Temperatura superior
- Temperatura inferior
- Velocidad de la cinta

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

### MAYOR PRODUCTIVIDAD

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

### AHORRO DE ENERGÍA

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



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



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



### COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

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

**Opciones de superposición a consultar.**

|                                | HTUNEL C-40                 | HTUNEL C-40 (GAS)             |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| DIMENSIONES EXT. (LXPXH+PATAS) | 1.425 x 985 x 450 (+630) mm | 1.425 x 1.015 x 450 (+630) mm |
| DIMENSIONES INT. (LXPXH)       | 400 x 540 x 100 mm          | 400 x 540 x 100 mm            |
| TEMP. FUNCIONAMIENTO           | 0-350 °C                    | 0-350 °C                      |
| POTENCIA                       | 7,8 Kw                      | 10,4 Kw                       |
| POTENCIA SUPERIOR              | 2 x 1.500 Kw                | -                             |
| POTENCIA INFERIOR              | 2 x 2.200 Kw                | -                             |
| PESO                           | 101 Kg                      | 140 Kg                        |
| P.V.P                          | <b>6.955 €</b>              | <b>7.425 €</b>                |
| MESA SOPORTE                   | + 800 €                     | + 800 €                       |

|                            | HTUNEL C-50                   | HTUNEL C-50 (GAS)             |
|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| DIMENS. EXT. (LXPXH+PATAS) | 1.860 x 1.210 x 500 (+530) mm | 1.860 x 1.200 x 500 (+530) mm |
| DIMENSIONES INT. (LXPXH)   | 500 x 750 x 100 mm            | 500 x 750 x 100 mm            |
| TEMP. FUNCIONAMIENTO       | 0-320 °C                      | 0-350 °C                      |
| POTENCIA                   | 14.2 Kw                       | 20.1 Kw                       |
| POTENCIA SUPERIOR          | 2 x 2.800 Kw                  | -                             |
| POTENCIA INFERIOR          | 2 x 4.100 Kw                  | -                             |
| PESO                       | 255 Kg                        | 275 Kg                        |
| P.V.P                      | <b>11.385 €</b>               | <b>11.890 €</b>               |
| MESA SOPORTE               | Incluida                      | Incluida                      |



| VALORES* RELATIVOS C-65 |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Ø PIZZA                 | TIEMPO ESTIMADO |
| 25 cm                   | 137 pizzas/h    |
| 32 cm                   | 103 pizzas/h    |
| 40 cm                   | 51 pizzas/h     |
| 45 cm                   | 40 pizzas/h     |

| VALORES* RELATIVOS C-80 |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Ø PIZZA                 | TIEMPO ESTIMADO |
| 25 cm                   | 260 pizzas/h    |
| 32 cm                   | 120 pizzas/h    |
| 40 cm                   | 86 pizzas/h     |
| 45 cm                   | 57 pizzas/h     |



**SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80**  
725 €

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

### COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

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

**SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80**  
725 €



|                            | HTUNEL C-65                    | HTUNEL C-65 (GAS)              | HTUNEL C-80                    |
|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| DIMENS. EXT. (LXPXH+PATAS) | 2.070 x 1.320 x 560 (+ 530) mm | 2.070 x 1.375 x 560 (+ 530) mm | 2.250 x 1.560 x 600 (+ 530) mm |
| DIMENSIONES INT. (LXPXH)   | 650 x 1.000 x 100 mm           | 650 x 1.000 x 100 mm           | 800 x 1.100 x 100 mm           |
| TEMP. FUNCIONAMIENTO       | 0-350 °C                       | 0-350 °C                       | 0-350 °C                       |
| POTENCIA                   | 18,4 Kw                        | 22,6 Kw                        | 24,4 Kw                        |
| POTENCIA SUPERIOR          | 2 x 3.600 Kw                   | -                              | 2 x 6.000 Kw                   |
| POTENCIA INFERIOR          | 2 x 5.400 Kw                   | -                              | 2 x 6.000 Kw                   |
| PESO                       | 284 Kg                         | 304 Kg                         | 411 Kg                         |
| P.V.P                      | <b>14.570 €</b>                | <b>15.255 €</b>                | <b>17.295 €</b>                |
| MESA SOPORTE               | Incluída                       | Incluída                       | Incluída                       |

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

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

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



LAMI 310/1 D30

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

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

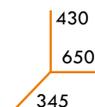
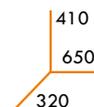
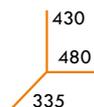


LAMI 310/2 D30



LAMI 500/1 D45

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



|                      | LAMI 310/1 D30     | LAMI 310/2 D30     | LAMI 500/1 D45     |
|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENS. EXT. (LXPXH) | 480 x 335 x 430 mm | 650 x 320 x 410 mm | 650 x 345 x 430 mm |
| PESO PASTA           | 80 - 210 gr        | 80 - 210 gr        | 210 - 700 gr       |
| DIÁMETRO PIZZA       | Ø 14-30 cm         | Ø 14-30 cm         | Ø 26-45 cm         |
| ALIMENTACIÓN         | 230 V - 50 Hz      | 230 V - 50 Hz      | 230 V - 50 Hz      |
| POTENCIA             | 0,25 Kw - 0,33 HP  | 0,25 Kw - 0,33 HP  | 0,25 Kw - 0,33 HP  |
| <b>P.V.P</b>         | <b>865 €</b>       | <b>970 €</b>       | <b>1.010 €</b>     |
| PEDAL ELÉCTRICO      | (incluido)         | (incluido)         | (incluido)         |

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

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

Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



**PATENTADO**

**SISTEMA INNOVADOR TOUCH AND GO**

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

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



**LAMIDOB 310 D30 T.GO**



**LAMIDOB 310 D30**



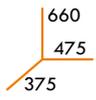
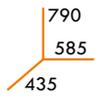
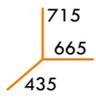
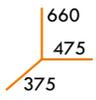
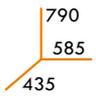
**LAMIDOB 500 D45 + PEDAL**



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

El corte de la masa es manual.

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

|                       |  |  |  |  |  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | <b>LAMIDOB 310 D30</b>                                                              | <b>LAMIDOB 420 D40</b>                                                              | <b>LAMIDOB 500 D45 PEDAL</b>                                                        | <b>LAMIDOB 310 D30 T.GO</b>                                                           | <b>LAMIDOB 420 D40 T.GO</b>                                                           |
| DIMENS. EXT. (LXPXH)  | 475 x 375 x 660 mm                                                                  | 585 x 435 x 790 mm                                                                  | 665 x 435 x 715 mm                                                                  | 475 x 375 x 660 mm                                                                    | 585 x 435 x 790 mm                                                                    |
| PESO PASTA            | 80 - 210 gr                                                                         | 210 - 700 gr                                                                        | 220 - 900 gr                                                                        | 80 - 210 gr                                                                           | 210 - 700 gr                                                                          |
| DIÁMETRO PIZZA        | Ø 14 - 30 cm                                                                        | Ø 26 - 40 cm                                                                        | Ø 26-45 cm                                                                          | Ø 14 - 30 cm                                                                          | Ø 26 - 40 cm                                                                          |
| ALIMENTACIÓN          | 230V-50Hz                                                                           | 230V-50Hz                                                                           | 230V-50Hz                                                                           | 230V-50Hz                                                                             | 230V-50Hz                                                                             |
| POT. MOTOR MONOF.     | 0,25Kw-0,33HP                                                                       | 0,25Kw-0,33HP                                                                       | 0,25Kw-0,33HP                                                                       | 0,25Kw-0,33HP                                                                         | 0,25Kw-0,33HP                                                                         |
| P.V.P                 | <b>1.165 €</b>                                                                      | <b>1.285 €</b>                                                                      | <b>1.395 €</b>                                                                      | <b>1.250 €</b>                                                                        | <b>1.325 €</b>                                                                        |
| PEDAL ELÉCTRICO (OPC) | 70 €                                                                                | 70 €                                                                                | (incluido)                                                                          | -                                                                                     | -                                                                                     |

**SERIE PLANETARIA**

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

Estructura pintada antirrayado.

Cabezal abatible.

Tapa de rejilla en acero.

Herramientas y cuba de rápido desenganche.

Regulador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes.

Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.

Para pequeñas producciones de masa de pan 800gr max.

**PLANETARIA 7**

| PLANETARIA 7    |                   |
|-----------------|-------------------|
| DIMENS. (LXPXH) | 380x 240 x 405 mm |
| VOLUMEN CUBA    | 7.5 L             |
| PESO            | 1.5 Kg            |
| VELOCIDAD       | 0 - 302 rpm       |
| ALIMENTACIÓN    | 220V-240V         |
| POTENCIA        | 0.50 Kw           |
| <b>P.V.P</b>    | <b>995 €</b>      |

**ACCESORIOS INCLUIDOS****SERIE BAT**

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la cuba.

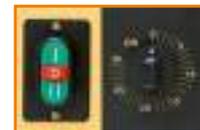
La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

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

Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

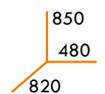
Juego de ruedas (de serie)

**BAT 20****SENCILLEZ Y POTENCIA**

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

**MÁXIMA SEGURIDAD**

Si se eleva la rejilla la maquina parará automáticamente. Si la masa está muy dura se bloquea para no forzar el mecanismo.



|                     | BAT 15            | BAT 20             | BAT 30             | BAT 40             |
|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENS. (LXPXH)     | 385x 670 x 725 mm | 385 x 670 x 725 mm | 435 x 750 x 810 mm | 480 x 820 x 850 mm |
| PESO PASTA          | 12 Kg             | 17 Kg              | 25 Kg              | 35 Kg              |
| CAPACIDAD           | 16 l.             | 22 l.              | 32 l.              | 41 l.              |
| MASA POR HORA       | 48 Kg             | 56 Kg              | 88 Kg              | 112 Kg             |
| DIÁMETRO CUBA       | Ø 32 cm           | Ø 36 cm            | Ø 40 cm            | Ø 45 cm            |
| POT. MONOF.         | 230V-1P+T/0,75Kw  | 230V-1P+T/0,75Kw   | 230V-1P+T/1,1Kw    | 230V-1P+T/1,1Kw    |
| POT. TRIFÁSICA      | 400V-3P+T/1HP     | 400V-3P+T/1HP      | 400V-3P+T/1,5HP    | 400V-3P+T/1,5HP    |
| <b>P.V.P-MONOF.</b> | <b>1.370 €</b>    | <b>1.425 €</b>     | <b>1.725 €</b>     | <b>1.935 €</b>     |
| <b>P.V.P-TRIF.</b>  | <b>1.370 €</b>    | <b>1.425 €</b>     | <b>1.725 €</b>     | <b>1.935 €</b>     |
| +2 VELOC. (TRIF)    | <b>+ 345 € **</b> |                    |                    |                    |

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



BAT-UP 30



**SENCILLEZ Y POTENCIA**

Los modelos **BAT-UP** están equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad\*\***

|                     | <br><b>BAT-UP 15</b> | <br><b>BAT-UP 20</b> | <br><b>BAT-UP 30</b> | <br><b>BAT-UP 40</b> |
|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| DIMENS. (LXPXH)     | 390x 670 x 735 mm    | 390 x 670 x 735 mm   | 435 x 750 x 810 mm   | 480 x 815 x 850 mm   |
| PESO PASTA          | 12 Kg                | 17 Kg                | 25 Kg                | 35 Kg                |
| CAPACIDAD           | 16 l.                | 22 l.                | 32 l.                | 41 l.                |
| MASA POR HORA       | 48 Kg                | 56 Kg                | 88 Kg                | 102 Kg               |
| DIÁMETRO CUBA       | Ø 32 cm              | Ø 36 cm              | Ø 40 cm              | Ø 45 cm              |
| POT. MONOF          | 230V-1P+T/0.75Kw     | 230V-1P+T/0.75Kw     | 230V-1P+T/1,1Kw      | 230V-1P+T/1,1Kw      |
| POT. TRIFÁSICA      | 400V-3P+T/1HP        | 400V-3P+T/1HP        | 400V-3P+T/1,5HP      | 400V-3P+T/1,5HP      |
| <b>P.V.P-MONOF.</b> | <b>1.800 €</b>       | <b>1.890 €</b>       | <b>2.230 €</b>       | <b>2.340 €</b>       |
| <b>P.V.P-TRIF.</b>  | <b>1.800 €</b>       | <b>1.890 €</b>       | <b>2.230 €</b>       | <b>2.340 €</b>       |
| +2 VELOC. (TRIF)    | <b>+ 345 € **</b>    |                      |                      |                      |

### FÁCIL, DESDE OTRO PUNTO DE VISTA

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



### PANEL DE CONTROL

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

### COCINAR AL VAPOR CON STEAM.PLUS

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

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



### DISTRIBUCIÓN HOMOGÉNEA DEL CALOR CON AIR.PLUS

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

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



### LA EXALTACIÓN DEL PRODUCTO CON DRY.PLUS

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

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

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



■ De serie □ Opcional — No disponible

## MODALIDADES DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C  
 Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C  
 Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C

## DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro  
 Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire

## CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción  
 Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de vapor

## QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES - SOLO HORNOS GAS

Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31  
 Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor  
 Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución

## FUNCIONES AUXILIARES

Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)  
 Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado  
 Funcionamiento constante «INF»

## PUERTA PATENTADA

Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes  
 Puerta reversible incluso después de la instalación (excluidos modelos 20 GN 2/1, 20 GN 1/1)  
 Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°

## DETALLES TÉCNICOS

Cámara de acero inoxidable AISI 304 alta resistencia con esquinas redondeadas para mejor higiene y limpieza  
 Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos  
 Perno manija de fibra de carbono de larga duración  
 Cristal interior de la puerta móvil para una limpieza fácil  
 Soportes de bandejas en lámina plegada en C  
 Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores  
 Limitador de temperatura de seguridad



Más vídeos explicativos de Unox en  [bit.ly/VideosUnox](https://bit.ly/VideosUnox)

### La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

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

Es la perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie.



| 20 GN 2/1           | XV - 4093              |
|---------------------|------------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 913 x 1.237 x 1.863 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 66 mm                  |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz               |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 46,7 kW                |
| POT. GAS NOMINAL    | -                      |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~           |
| <b>P.V.P</b>        | <b>18.900 €</b>        |



1863  
913  
1237



| 20 GN 1/1           | XV - 1093               |
|---------------------|-------------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 913 x 997 x 1.863 mm    |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 66 mm                   |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 29,7 KW                 |
| POT. GAS NOMINAL    | -                       |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~220-240V 3~ |
| <b>P.V.P</b>        | <b>13.250 €</b>         |



1863  
866  
997

## COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS



### CARRO PORTABANDEJAS

Para modelo: XV 4093  
Capacidad: 20 GN2/1  
Distancia: 66mm  
Di mensiones: 743x783x1717 mm  
Peso: 72 Kg

**Art.: XCV 4001 - 2.550 €**

Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€



### CARRO PORTABANDEJAS

Para modelo: XV 1093  
Capacidad: 20 GN1/1  
Distancia: 66mm  
Dimensiones: 743x564x1700 mm  
Peso: 25 Kg

**Art.: XCV 1001 - 2.225 €**

Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€



### CARRO PORTAPLATOS

Para modelo: XV 4093  
Capacidad: 102 platos  
Ø máx. plato: 310 mm  
Ø mín. plato: 210 mm  
Dimensiones: 743x784x1711 mm

**Art.: XCP 4001 - 3.250 €**



### CARRO PORTAPLATOS

Para modelo: XV 1093  
Capacidad: 51 platos  
Ø máx. plato: 310 mm  
Ø mín. plato: 210 mm  
Dimensiones: 743x564x1711 mm

**Art.: XCP 1001 - 2.600 €**



### MANTA TÉRMICA

Para modelos:  
XCV 4001- XCP 4001  
**Art.: XCP 140- 1.350 €**



### MANTA TÉRMICA

Para modelos:  
XCV 1001- XCP 1001  
**Art.: XCP 030 - 995 €**



XV-893

1464  
932  
860  
882



| 12 GN 1/1           | XV - 893                 | XV - 813 G           |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 860 x 882 x 932 mm       | 860 x 882 x 1.464 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 67 mm                    | 67 mm                |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                 | 50/60 Hz             |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 15,8 KW                  | 1 KW                 |
| POT. GAS NOMINAL    | -                        | 20 KW                |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ | 220-240V 1N~         |
| P.V.P               | 6.500 €                  | 8.190 €              |



XV-593

1144  
930  
860  
882



| 7 GN 1/1            | XV - 593                 | XV - 513 G           |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 860 x 882 x 930 mm       | 860 x 882 x 1.144 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 67 mm                    | 67 mm                |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                 | 50/60 Hz             |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 10,5 KW                  | 0,7 kW               |
| POT. GAS NOMINAL    | -                        | 17,5 kW              |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ | 220-240V 1~          |
| P.V.P               | 4.500 €                  | 5.950€               |



XV-393

772  
750  
773



| 5 GN 1/1            | XV - 393                                 |
|---------------------|------------------------------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 750 x 773 x 772 mm                       |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 67 mm                                    |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                                 |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 7,1 KW                                   |
| POT. GAS NOMINAL    | -                                        |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~ |
| P.V.P               | 3.375 €                                  |



## ACCESORIOS UNOX

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>ARMARIO NEUTRO</b><br/>Para modelos: XV893/593/813G/513G<br/>Capacidad: 7 GN 1/1<br/>Distancia: 57 mm<br/>Dimensiones: 860x772x676 WxDxH(mm)</p> <p><b>Art.: XR 260 - 2.290€</b></p> |
|    | <p><b>SOPORTE ABIERTO ALTO</b><br/>Para modelos: XV893/593/813G/513G<br/>Dimensiones: 842x665x692 WxDxH(mm)</p> <p><b>Art.: XR 168 - 640 €</b></p>                                         |
|    | <p><b>KIT SOPORTES LATERALES PARA STAND</b><br/>Para modelos: XR 168<br/>Capacidad: 7 GN 1/1<br/>Distancia: 60 mm</p> <p><b>Art.: XR 727 - 195 €</b></p>                                   |
|    | <p><b>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED</b><br/>Para modelos: XR 260/XR 168<br/>Kit completo de 4 ruedas:<br/>2 con freno - 2 son freno</p> <p><b>Art.: XUC010 - 335 €</b></p>           |
|  | <p><b>KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO INDIVIDUAL</b><br/>El kit incluye conexión escape hídrico y sifón (excluidos los modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)</p> <p><b>Art.: XUC001 - 265 €</b></p> |
|  | <p><b>ARMARIO NEUTRO</b><br/>Para modelo: XV393<br/>Capacidad: 7 GN 1/1<br/>Distancia: 57 mm<br/>Dimensiones: 750x556x676(WxDxH)mm</p> <p><b>Art.: XR 218 - 1.975 €</b></p>                |
|  | <p><b>SOPORTE ABIERTO ALTO</b><br/>Dimensiones: 732x546x692 mm<br/>Para modelo: XV393</p> <p><b>Art.: XR 118 - 575 €</b></p>                                                               |
|  | <p><b>KIT SOPORTES LATERALES</b><br/>Para modelo: XR 118<br/>Capacidad: 7 GN 1/1<br/>Distancia: 60 mm</p> <p><b>Art.: XR 717 - 175 €</b></p>                                               |
|  | <p><b>KIT DUCHA</b><br/>El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&amp;Rinse (750 ml.)</p> <p><b>Art.: XC208-SR - 235 €</b></p>                                                    |
|  | <p><b>SPRAY&amp;RINSE</b><br/>Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.</p> <p><b>Art.: DB1044 - 140 €</b></p>                                         |



## BAKERLUX SHOP.Pro™



### BAKERLUX SHOP.Pro™

#### Diseño moderno y rendimiento único

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

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

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

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

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



**PARÁMETROS CONFIGURABLES**

- 3 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0-inf
- TEMPERATURA 50-260°
- HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA 2 VELOCIDADES

**UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE**

- ADAPTATIVE COOKING
- AUTO-SOFT
- SMART-PREHEATING
- AUTO-MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

**FUNCIONES RÁPIDAS**

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN
- MULTITIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS

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



- 3 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0-inf
- TEMPERATURA 50-260°
- HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA 2 VELOCIDADES

- ADAPTATIVE COOKING
- AUTO-SOFT
- SMART-PREHEATING
- AUTO-MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN
- MULTITIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS



**LED GO**

|                     | <b>XEFT-10EU-ELRV</b> | <b>XEFT-10EU-EGRN</b> |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| 10 600x400          |                       |                       |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 800 x 829 x 952 mm    | 800 x 829 x 952 mm    |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 75 mm                 | 75 mm                 |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz              | 50/60 Hz              |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 15,5 kW               | 15,5 kW               |
| POT. GAS NOMINAL    | -                     | -                     |
| VOLTAJE             | 400V-3N               | 400V~3N               |
| <b>P.V.P</b>        | <b>6.500 €</b>        | <b>5.875 €</b>        |



CAMILLA

**LED GO**

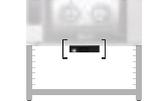
|                     | <b>XEFT-06EU-ELRV</b> | <b>XEFT-06EU-EGRN</b> |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| 6 600x400           |                       |                       |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 800 x 829 x 682 mm    | 800 x 829 x 682 mm    |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 75 mm                 | 75 mm                 |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz              | 50/60 Hz              |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 10,3 kW               | 10,3 kW               |
| POT. GAS NOMINAL    | -                     | -                     |
| VOLTAJE             | 400V-3N               | 400V~3N               |
| <b>P.V.P</b>        | <b>4.625 €</b>        | <b>4. €</b>           |



VITTORIA

BANDEJA 600x400

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>FERMENTADORA</b><br/>                 Capacidad: 8 600x400<br/>                 Dist. entre bandejas:70mm<br/>                 Voltaje 220-240V~1PH+N+PE<br/>                 - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw<br/>                 - Temp. máx.: 50°C<br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750<br/>                 Peso: 37 kg</p> <p><b>Art. XEKPT-08EU-C - 1.650 €</b></p> |
|    | <p><b>STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES</b><br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738<br/>                 Distancia entre bandejas: 60mm<br/>                 Peso: 10 kg</p> <p><b>Art. XEKRT-08EU-H - 650 €</b></p>                                                                                                                                                                   |
|    | <p><b>STAND COLOCACIÓN AL SUELO</b><br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x150<br/>                 Peso: 4 kg</p> <p><b>Art. XEKRT-00EF-F - 290 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                |
|    | <p><b>KIT PATAS PARA HORNO Y STAND</b><br/>                 Para la colocación de los hornos<br/>                 Kit completo 4 patas</p> <p><b>Art.: XUC035 - 170 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <p><b>CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR</b><br/>                 Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz<br/>                 Pot. eléc: 0,2 kW.<br/>                 Diám. salida humos: 121 mm<br/>                 Cap. mín: 550 m³/h - Cap.máx: 750 m³h</p> <p><b>Art.: XEKHT-HCEU - 1.750 €</b></p>                                                                                                   |
|  | <p><b>CONDENSADOR DE VAPOR</b><br/>                 Voltaje: 230V~1N - Frecuencia: 50/60 Hz<br/>                 Peso: 7 Kg</p> <p><b>Art.: XEKCT-HCEH-M - 760 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <p><b>KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE MESA</b><br/>                 Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016</p> <p><b>Art.: XHC 021 - 365 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE MESA</b><br/>                 Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016</p> <p><b>Art.: XHC 024 - 335 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>KIT TIMBRE</b><br/>                 Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción</p> <p><b>Art.: XEC015 - 110 €</b></p>                                                                                                                                                                                                            |
|  | <p><b>SPRAY&amp;RINSE</b><br/>                 Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.</p> <p><b>Art.: DB1044 - 140 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>FERMENTADORA</b><br/>                 Capacidad: 10 600x400<br/>                 Dist. entre bandejas: 70mm<br/>                 Voltaje 220-240V~1PH+N+PE<br/>                 - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw<br/>                 - Temp. máx.: 50°C<br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886<br/>                 Peso: 42 kg</p> <p><b>Art. XEKPT-10EU-C - 1.800 €</b></p> |
|    | <p><b>STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES</b><br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559<br/>                 Distancia entre bandejas: 60mm<br/>                 Peso: 7 kg</p> <p><b>Art. XEKRT-06EU-M - 615 €</b></p>                                                                                                                                                                |
|    | <p><b>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED</b><br/>                 Para modelos: XEKPT-08EU-C // XEKPT-10EU-C Peso: 4 kg</p> <p><b>Art. XUC012- 335 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <p><b>KIT PATAS PARA FERMENTADORA</b><br/>                 Para la colocación de la fermentadora.<br/>                 Kit completo 4 patas regulables</p> <p><b>Art.: XUC045 - 170 €</b></p>                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p><b>CAMPANA WATERLESS</b><br/>                 Frecuencia: 50/60 Hz<br/>                 Voltaje: 230V~1N<br/>                 Pot. eléc: 0,08 kW.<br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205</p> <p><b>Art.: XEKHT-ACEU - 1.665 €</b></p>                                                                                                                                                |
|  | <p><b>KIT DE SUPERPOSICIÓN</b><br/>                 Incluye todas las partes necesarias para la superposición de los modelos XEFT-04EUULDV/EGDN</p> <p><b>Art.: XWKQT-04EF-E - 390 €</b></p>                                                                                                                                                                                                              |
|  | <p><b>KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE STAND</b><br/>                 Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016</p> <p><b>Art.: XHC 023 - 250 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <p><b>KIT BOMBA</b><br/>                 En caso de solución MAXI.link es necesario XHC016 para cada horno/fermentadora instalados en columna</p> <p><b>Art.: XHC 016 - 175€</b></p>                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <p><b>UNOX PURE</b><br/>                 Cartucho sistema de filtración</p> <p><b>Art.: XHC 004 - 275 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <p><b>UNOX PURE</b><br/>                 Sistema de filtración</p> <p><b>Art.: XHC003 - 410 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <p><b>KIT DUCHA</b><br/>                 El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&amp;Rinse (750 ml.)</p> <p><b>Art.: XC208-SR - 235 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                  |

**UNIFORMIDAD DE HORNEADO**

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

**ACCESORIOS UNOX**

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

**BANDEJA 600x400**

LED GO

| 4 600x400           | XEFT-04EU-ELDV     | XEFT-04EU-EGDN     |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 800 x 811 x 500 mm | 800 x 811 x 500 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 75 mm              | 75 mm              |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz           | 50/60 Hz           |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 6,9 kW             | 6,9 kW             |
| POT. GAS NOMINAL    | -                  | -                  |
| VOLTAJE             | 400V~3N            | 400V~3N            |
| <b>P.V.P</b>        | <b>3.090 €</b>     | <b>2.790 €</b>     |



LED GO

| 3 600x400           | XEFT-03EU-ELDV     | XEFT-03EU-EGDN     |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 800 x 811 x 425 mm | 800 x 811 x 425 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 75 mm              | 75 mm              |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz           | 50/60 Hz           |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 3,5 kW             | 3,5 kW             |
| POT. GAS NOMINAL    | -                  | -                  |
| VOLTAJE             | 230V~1N            | 230V~1N            |
| <b>P.V.P</b>        | <b>2.415 €</b>     | <b>2.250 €</b>     |



**ACCESORIOS BANDEJA 600x400**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>FERMENTADORA</b><br/>Capacidad: 8 600x400<br/>Dist. entre bandejas: 70mm<br/>Voltaje 220-240V~1PH+N+PE<br/>- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw<br/>- Temp. máx.: 50°C<br/>Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750<br/>Peso: 37 kg</p> <p><b>Art. XEKPT-08EU-C - 1.650 €</b></p> | <p><b>FERMENTADORA</b><br/>Capacidad: 10 600x400<br/>Dist. entre bandejas: 70mm<br/>Voltaje 220-240V~1PH+N+PE<br/>- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw<br/>- Temp. máx.: 50°C<br/>Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886<br/>Peso: 42 kg</p> <p><b>Art. XEKPT-10EU-C - 1.800 €</b></p> |
| <p><b>STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES</b><br/>Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738<br/>Distancia entre bandejas: 60mm<br/>Peso: 10 kg</p> <p><b>Art. XEKRT-08EU-H - 650 €</b></p>                                                                                                | <p><b>STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES</b><br/>Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559<br/>Distancia entre bandejas: 60mm<br/>Peso: 7 kg</p> <p><b>Art. XEKRT-06EU-M - 615 €</b></p>                                                                                            |
| <p><b>CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR</b><br/>Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz<br/>Pot. eléc.: 0,2 kW.<br/>Diám. salida humos: 121 mm<br/>Cap. mín: 550 m³/h - Cap.máx: 750 m³h</p> <p><b>Art. XEKHT-HCEU - 1.750€</b></p>                                                  | <p><b>CAMPANA WATERLESS</b><br/>Frecuencia: 50/60 Hz<br/>Voltaje: 230V~1N<br/>Pot. eléc.: 0,08 kW.<br/>Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205</p> <p><b>Art. XEKHT-ACEU - 1.665 €</b></p>                                                                                             |

BANDEJA 460x330

LED GO

| 4 460x330           | XEFT-04HS-ELDV     | XEFT-04HS-EGDN     |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 600 x 669 x 500 mm | 600 x 669 x 500 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 75 mm              | 75 mm              |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz           | 50/60 Hz           |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 3,5 kW             | 3,5 kW             |
| POT. GAS NOMINAL    | -                  | -                  |
| VOLTAJE             | 230V~1N            | 230V~1N            |
| <b>P.V.P</b>        | <b>1.900 €</b>     | <b>1.650 €</b>     |



ARIANNA

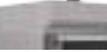
LED GO

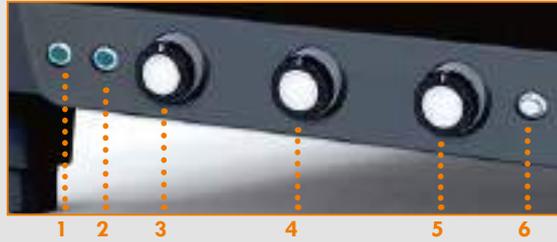
| 3 460x330           | XEFT-03HS-ELDV     | XEFT-03HS-EGDN     |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 600 x 669 x 425 mm | 600 x 669 x 425 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 75 mm              | 75 mm              |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz           | 50/60 Hz           |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 3 kW               | 3 kW               |
| POT. GAS NOMINAL    | -                  | -                  |
| VOLTAJE             | 230V~1N            | 230V~1N            |
| <b>P.V.P</b>        | <b>1.700 €</b>     | <b>1.515 €</b>     |



STEFANIA

ACCESORIOS BANDEJA 460x330

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>FERMENTADORA</b><br/>Capacidad: 8 460x330<br/>Dist. entre bandejas: 70mm<br/>Voltaje 220-240V~1PH+N+PE<br/>- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw<br/>- Temp. máx.: 50°C<br/>Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750<br/>Peso: 22 kg</p> <p><b>Art. XEKPT-08HS-C - 1.325 €</b></p> |  <p><b>KIT DUCHA</b><br/>El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&amp;Rinse (750 ml.)</p> <p><b>Art.: XC208-SR - 235 €</b></p>                                                 |
|  <p><b>STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES</b><br/>Dimensiones WxDxH (mm): 594x546x738<br/>Distancia entre bandejas: 60mm<br/>Peso: 9 kg</p> <p><b>Art. XEKRT-08HS-H - 640 €</b></p>                                                                                                 |  <p><b>STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES</b><br/>Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559<br/>Distancia entre bandejas: 60mm<br/>Peso: 7 kg</p> <p><b>Art. XWKRT-06HS-M - 610 €</b></p> |
|  <p><b>CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR</b><br/>Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz<br/>Pot. eléc: 0,2 kW.<br/>Díam. salida humos: 121 mm<br/>Cap. mín: 550 m³/h - Cap.máx: 750 m³/h<br/>Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x276</p> <p><b>Art. XEKHT-HCHS - 1.550 €</b></p>         |  <p><b>CAMPANA WATERLESS</b><br/>Frecuencia: 50/60 Hz<br/>Voltaje: 230V~1N<br/>Pot. eléc: 0,08 kW.<br/>Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x205</p> <p><b>Art. XEKHT-ACHS - 1.450 €</b></p>   |



**PANEL DE CONTROL**

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



**XB-1083**

1863  
913  
997



| 16 600x400          | <b>XB - 1083</b>           |
|---------------------|----------------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 913 x 997 x 1.863 mm       |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 80 mm                      |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                   |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 29,7 KW                    |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~   220-240V 3~ |
| <b>P.V.P</b>        | <b>13.250 €</b>            |



**XB-893**

1465  
1252  
860  
882



| 10 600x400          | <b>XB - 893</b>          | <b>XB - 813 G</b>    |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 860 x 882 x 1.252 mm     | 860 x 882 x 1.465 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 80 mm                    | 80 mm                |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                 | 50/60 Hz             |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 15,8 KW                  | 1 KW                 |
| POT. GAS NOMINAL    | -                        | 20 KW                |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ | 230V-1N              |
| <b>P.V.P</b>        | <b>6.500 €</b>           | <b>8.325€</b>        |



**XB-693**

1144  
932  
860  
882



| 6 600x400           | <b>XB - 693</b>          | <b>XB - 613 G</b>    |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 860 x 882 x 932 mm       | 860 x 882 x 1.144 mm |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 80 mm                    | 80 mm                |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                 | 50/60 Hz             |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 10,5 KW                  | 0,7 KW               |
| POT. GAS NOMINAL    | -                        | 17,5 KW              |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~ 220-240V 3~ | 230V-1N              |
| <b>P.V.P</b>        | <b>4.500 €</b>           | <b>5.990 €</b>       |

ACCESORIOS BANDEJA 600x400

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD</b><br/>                 Capacidad: 12 600x400<br/>                 Distancia: 75 mm<br/>                 Voltaje: 230 V-1N<br/>                 Frecuencia: 50/60 Hz<br/>                 Potencia eléctrica: 2.4 kW<br/>                 Temperatura máx: 70 °C<br/>                 Dimensiones: 862x890x805 mm<br/> <b>Art.: XL 413 - 2.475 €</b></p> |  <p><b>ARMARIO NEUTRO</b><br/>                 Capacidad: 7 600x400<br/>                 Distancia: 57 mm<br/>                 Dimensiones: 860x772x676 mm<br/>                 Peso: 25 Kg<br/> <b>Art.: XR 258 - 2.290 €</b></p>                                                                                                                                                      |
|  <p><b>KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO INDIVIDUAL</b><br/>                 El kit incluye conexión escape hídrico y sifón<br/> <b>Art.: XUC001 - 265 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                   |  <p><b>SOPORTE ABIERTO ALTO</b><br/>                 Dimensiones: 842x665x692 mm<br/>                 Peso: 11 Kg<br/> <b>Art.: XR 168 - 640 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                  |
|  <p><b>KIT DUCHA</b><br/>                 El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&amp;Rinse (750 ml.)<br/> <b>Art.: XC208-SR - 235 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                       |  <p><b>KIT SOPORTES LATERALES PARA STAND</b><br/>                 Para modelos: XR 168<br/>                 Capacidad: 7 600x400<br/>                 Distancia: 60 mm<br/>                 Peso: 3 Kg<br/> <b>Art.: XR 727 - 195 €</b></p>                                                                                                                                            |
|  <p><b>SPRAY&amp;RINSE</b><br/>                 Detergente spray para hornos CHEFLUX™<br/>                 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.<br/> <b>Art.: DB1044 - 140 €</b></p>                                                                                                                                                                                                                       |  <p><b>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED</b><br/>                 Para modelos: XL 415/XL 413/ XLXR 258/ XR 168<br/>                 Kit completo de 4 ruedas:<br/>                 2 con freno - 2 son freno<br/> <b>Art.: XUC010 - 335 €</b></p>                                                                                                                                  |
|  <p><b>CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL MANUAL</b><br/>                 Voltaje: 230 V-1N<br/>                 Frecuencia: 50/60 Hz<br/>                 Potencia eléctrica: 2.4 kW<br/>                 Temperatura máx: 70 °C<br/>                 Dimensiones: 866x950x1879 mm<br/> <b>Art.: XL 1003 - 4.460 €</b></p>                                                                                  |  <p><b>CARRO PORTABANDEJAS</b><br/>                 Para modelos: XB 1083 / XL1003<br/>                 Capacidad: 16 600x400<br/>                 Distancia: 80 mm<br/>                 Dimensiones: 730x555x1790 mm<br/> <b>Art.: XCB 1.001 - 2.150 €</b><br/><br/> <i>Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 120€</i></p> |



**HORNEADO SIEMPRE PERFECTO**

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



472  
600  
587

**ANNA XF-023**



472  
800  
706

**DOMENICA XF-043**



429  
800  
774

**ELENA XFT-183**

|                     | ANNA<br>XF-023     | DOMENICA<br>XF-043 | ELENA<br>XFT-183   | ROSSELLA<br>XFT-193 | ROSELLA<br>XFT-197 (LATERAL) |
|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|
| LÍNEA               | LINEMICRO          | LINEMICRO          | LINEMISS           | LINEMISS            | LINEMISS                     |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 600 x 587 x 472 mm | 800 x 706 x 472 mm | 800 x 774 x 429 mm | 800 x 774 x 509 mm  | 800 x 774 x 509 mm           |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 75 mm              | 75 mm              | 75 mm              | 75 mm               | 75 mm                        |
| CAPACIDAD           | 4 460x330          | 4 600x400          | 3 600x400          | 4 600x400           | 4 600x400                    |
| DOTACIÓN            | 4                  | -                  | -                  | -                   | 0                            |
| INVERSIÓN GIRO      | No                 | Sí                 | Sí                 | Sí                  | Sí                           |
| Nº VENTILADORES     | 1                  | 1                  | 1                  | 2                   | 2                            |
| HUMEDAD             | No                 | No                 | Sí                 | Sí                  | Sí                           |
| MICRO PUERTA        | No                 | Sí                 | Sí                 | Sí                  | Sí                           |
| APERTURA LATERAL    | No                 | No                 | No                 | No                  | Sí                           |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 3 KW               | 3,2/5,3 KW         | 3,3 KW             | 6,5 KW              | 6,5 KW                       |
| TENSIÓN             | 230V-1N            | 230V-1N/ 400V-3N   | 230V-1N            | 230V-1N/ 400V-3N    | 230V-1N/ 400V-3N             |
| P.V.P               | 950 €              | 1.650 €            | 1.765 €            | 2.200 €             | 2.365 € *                    |



509  
800  
774

**ROSSELLA XFT-193**



509  
800  
774

**ROSSELLA XFT-197**

\* PUERTA INTERCAMBIABLE BISAGRA DERECHA - 1.990 €

**ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS (SOLO PARA LINEMISS: XFT-183, XFT-193, XFT-197)**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED</b><br/>Para modelos: XLT195/XLT193/XR190/<br/>XLT135/XLT133/XR130<br/>Art.: XR 623 - 230 €</p>                                                                                                                                                                          |  <p><b>KIT COMPLETO DE INSTALACIÓN HORNOS APILADOS</b><br/>Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/<br/>XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183<br/>Art.: XC 646 - 325 €</p>                                  |
|  <p><b>CONDENSADOR DE VAPOR</b><br/>Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz<br/>Potencia eléctrica: 8 kW<br/>Dimensiones: 340x235x170 mm<br/>Art.: XC 114 - 575 €</p>                                                                                                                                              |  <p><b>KIT ADAPTACIÓN SOPORTES LATERALES</b><br/>Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/<br/>XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183<br/>De 600x400 a GN 1/1<br/>Art.: XC 630 - 85 €</p>                      |
|  <p><b>CÁMARA DE FERMENTACIÓN C/ CONTROL DE HUMEDAD</b><br/>Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197<br/>Capacidad: 8 600x400<br/>Distancia: 70 mm<br/>Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz<br/>Potencia eléctrica: 1,2 kW<br/>Temperatura máx: 70 °C<br/>Dimensiones: 800x713x757 mm<br/>Art.: XLT 193 - 1.650 €</p> |  <p><b>SOPORTA ABIERTO ALTO CON GUÍAS</b><br/>Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197<br/>Capacidad: 8 600x400<br/>Distancia: 70 mm<br/>Dimensiones: 798x599x782 mm<br/>Peso: 13 Kg<br/>Art.: XR 190 - 705 €</p> |

**BAKING ESSENTIALS 600x400**

|                                                                                    |                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>BAKE</b><br>Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja<br><b>Art.: TG 410 - 46 €</b>           |
|   | <b>BLACK BAKE</b><br>Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja<br><b>Art.: TG 430 - 60 €</b> |
|   | <b>FAKIRO™</b><br>Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia<br><b>Art.: TG 440 - 186 €</b>                                            |
|   | <b>BAGUETTE.GRID</b><br>Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas<br><b>Art.: GRP 410 - 40 €</b>                                    |
|  | <b>BAGUETTE</b><br>Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas<br><b>Art.: TG 445 - 65 €</b>                                          |

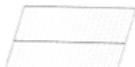
**BAKING ESSENTIALS 460x330**

|                                                                                    |                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>BAKE</b><br>Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja<br><b>Art.: TG 310 - 30 €</b>           |
|   | <b>BLACK BAKE</b><br>Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja<br><b>Art.: TG 330 - 46 €</b> |
|   | <b>FAKIRO™</b><br>Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia<br><b>Art.: TG 335 - 100 €</b>                                            |
|   | <b>BAGUETTE.GRID</b><br>Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas<br><b>Art.: GRP 310 - 40 €</b>                                    |
|  | <b>NO.FRY</b><br>Parrilla INOX para patatas fritas<br><b>Art.: GRP 350 - 105 €</b>                                                             |

**COOKING ESSENTIALS 600x400**

|                                                                                     |                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>POLLO</b><br>Parrilla INOX para cocer 10 hornos a la parrilla<br><b>Art.: GRP 430 - 215 €</b>    |
|  | <b>POLLO.GRILL</b><br>Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diablo<br><b>Art.: GRP 425 - 160 €</b> |

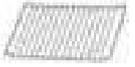
**BANDEJAS Y PARRILLAS 460x330**

|                                                                                      |                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>BANDEJA ALUMINIO LISA</b><br>Perfil de 15mm de altura<br>Venta en pareja<br><b>Art.: TG 305 - 25 €</b> |
|  | <b>BANDEJA ESMALTADA</b><br>Perfil de 20mm de altura<br><b>Art.: TG 350 - 35 €</b>                        |
|  | <b>PARRILLA LISA CROMADA</b><br><b>Art.: GRP 305 - 30 €</b>                                               |

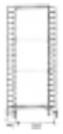
**BANDEJAS Y PARRILLAS 600x400**

|                                                                                     |                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>BANDEJA ALUMINIO</b><br>Perfil de 15mm de altura<br>Venta en pareja<br><b>Art.: TG 405 - 40 €</b>          |
|  | <b>BANDEJA INOX</b><br>Perfil de 20mm de altura<br>Venta en pareja<br><b>Art.: TG 450 - 100 €</b>             |
|  | <b>BANDEJA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE</b><br>Ideal para croissants, pasta frolla<br><b>Art.: TG 460 - 55 €</b> |
|  | <b>PARRILLA LISA CROMADA</b><br>600x400mm<br><b>Art.: GRP 405 - 35 €</b>                                      |

**BANDEJAS Y PARRILLAS 342x242**

|                                                                                      |                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | <b>BANDEJA ALUMINIO LISA</b><br><b>Art.: TG 205 - 25 €</b>  |
|  | <b>PARRILLA LISA CROMADA</b><br><b>Art.: GRP 205 - 25 €</b> |

**ACCESORIOS PARA BANDEJAS**

|                                                                                     |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>CARRO PORTABANDEJAS</b><br>Capacidad: 18 600x400<br>Dist. entre bandejas: 80 mm<br>Dimensiones: 526x695x1700<br><b>Art.: XTBO005 - 1.235 €</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## HORNO COMBINADO

Hornos combinados profesionales capaces de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada).

Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking garantiza resultados perfectos en cada horneado.



**XEVC-1011-E1RM**



| 10 GN 1/1           | <b>XEVC-1011-E1RM</b>       |
|---------------------|-----------------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 750 x 783 x 1010 mm         |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 67 mm                       |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                    |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 18.5 KW                     |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~   *220-240V 3~ |
| <b>P.V.P</b>        | <b>9.500 €</b>              |



**XEVC-0711-E1RM**



| 7 GN 1/1            | <b>XEVC-0711-E1RM</b>                     |
|---------------------|-------------------------------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 750 x 783 x 843 mm                        |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 67 mm                                     |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                                  |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 11,7 KW                                   |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~   220-240V 3~   *220-240V 1~ |
| <b>P.V.P</b>        | <b>7.500 €</b>                            |



**XEVC-0511-E1RM**



| 5 GN 1/1            | <b>XEVC-0511-E1RM</b>                     | <b>XEVC-0511-E1RM-LP</b> |
|---------------------|-------------------------------------------|--------------------------|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 750 x 783 x 675 mm                        |                          |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 67 mm                                     |                          |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                                  |                          |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 9.3 KW                                    | 7 KW                     |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~   220-240V 3~   *220-240V 1~ |                          |
| <b>P.V.P</b>        | <b>5.750 €</b>                            | <b>5.750 €</b>           |



**XEVC-0311-E1RM**

| ⚡                   |                                           |
|---------------------|-------------------------------------------|
| 3 GN 1/1            | <b>XEVC-0311-E1RM</b>                     |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 750 x 783 x 538 mm                        |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 67 mm                                     |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                                  |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 5 KW                                      |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1N~ |
| <b>P.V.P</b>        | <b>4.875 €</b>                            |



**XECC-0523-E1RM**

| ⚡                   |                                           |
|---------------------|-------------------------------------------|
| 5 GN 2/3            | <b>XECC-0511-E1RM</b>                     |
| DIMENSIONES (LXPXH) | 535 x 672 x 649 mm                        |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 67 mm                                     |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                                  |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 5.15 KW                                   |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1N~ |
| <b>P.V.P</b>        | <b>5.750 €</b>                            |

**ACCESORIOS**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO + DETERGENTE</b><br/>                 Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de detergente DET&amp;Rinse PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.<br/> <b>XUC001-DR - 260 €</b></p> |  <p><b>KIT SUPERPOSICIÓN HORNOS ELÉCTRICOS + DETERGENTE</b><br/>                 Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&amp;Rinse PLUS (1 litro cada una) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.<br/> <b>XEVQC-0011-E-DR - 535 €</b></p> |
|  <p><b>CAMPANA VENTLESS</b><br/>                 Frecuencia: 50/60 Hz<br/>                 Voltaje: 220-240V~1N<br/>                 Pot. eléc: 0,1 kW.<br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 750 x 956 x 258 mm<br/> <b>XEVHC-HC11 - 2.190 €</b></p>                                |  <p><b>FILTRO DE CARBÓN ACTIVO</b><br/>                 mina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.<br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 413 x 655 x 108<br/> <b>XUC140 - 625 €</b></p>                                                                                                                   |
|  <p><b>STAND ULTRA ALTO</b><br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 732 x 641 x 888<br/>                 Capacidad: 7 GN 1/1<br/> <b>XWVRC-0711-UH - 950 €</b></p>                                                                                                                     |  <p><b>STAND ALTO</b><br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 732 x 546 x 752<br/>                 Capacidad: 7 GN 1/1<br/> <b>XWVRC-0711-H - 850 €</b></p>                                                                                                                                                                               |
|  <p><b>STAND MEDIO</b><br/>                 Dimensiones WxDxH (mm): 732 x 546 x 462<br/> <b>XWVRC-0011-M - 535 €</b></p>                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |